

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRIBEBE																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo, fabricado a base de cereales (arroz o maíz blanco), leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales, que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado. El Nutribebé debe cumplir la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Gris con partículas café rojizas.																
	Textura	Polvo, sin grumos.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>425,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>70,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>200,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>9,70</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	425,00	Proteínas (g)	11,00	Grasas (g)	11,00	Carbohidratos (g)	70,00	Calcio (mg)	200,00	Hierro (mg)	22,00	Vitamina A (µg)	9,70
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	425,00																	
Proteínas (g)	11,00																	
Grasas (g)	11,00																	
Carbohidratos (g)	70,00																	
Calcio (mg)	200,00																	
Hierro (mg)	22,00																	
Vitamina A (µg)	9,70																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase tiene una duración mínima de 2 meses, conservado en condiciones adecuadas, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material trilaminado metalizado y con los espesores y gramajes según lo establecen las especificaciones técnicas del Alimento Complementario NUTRIBEBE.																	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (Norma de Buenas prácticas de almacenamiento de medicamentos).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	AMARANTO INSTANTÁNEO																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El amaranto instantáneo es un producto precocido de fácil dilución rico en proteínas y fibra. Producto que se obtiene a partir de un proceso de extrusado, molido y secado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																						
	Color	Blanquecino a Beige claro.																						
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																						
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE </td> <td> PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS </td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>382,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>13,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>7,00</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>66,50</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>249,30</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales) </td> </tr> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	382,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	13,20	Grasas (g)	7,00	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	66,50	Calcio (mg)	249,30	Hierro (mg)	6,60	Vitamina A (µg)	-	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
Energía (Kcal)	382,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Proteínas (g)	13,20																							
Grasas (g)	7,00	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Carbohidratos (g)	66,50																							
Calcio (mg)	249,30																							
Hierro (mg)	6,60																							
Vitamina A (µg)	-																							
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE AMARANTO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina de amaranto, es un cereal elaborado a base de granos seleccionados de primera calidad, rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir del proceso de beneficiado del grano, molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Blanquecino a Beige claro.																
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																
<table><tr><th>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th><td></td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>382,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>13,20</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>66,50</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>249,30</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>6,60</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	382,00	Proteínas (g)	13,20	Grasas (g)	7,00	Carbohidratos (g)	66,50	Calcio (mg)	249,30	Hierro (mg)	6,60	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	382,00																	
Proteínas (g)	13,20																	
Grasas (g)	7,00																	
Carbohidratos (g)	66,50																	
Calcio (mg)	249,30																	
Hierro (mg)	6,60																	
Vitamina A (µg)	-																	
<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.												
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																										
(Requisitos mínimos del producto)																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	API FORTIFICADO MORADO																									
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El api de maíz morado es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz morado, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda, y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color morado para su posterior envasado. El producto debe estar fortificado con Hierro y Calcio.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																									
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																								
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																								
	Color	Morado.																								
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>364,00</td> <td rowspan="7">De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,06</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,18</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>82,93</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</td> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	364,00	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos	Proteínas (g)	3,06	Grasas (g)	2,18	Carbohidratos (g)	82,93	Calcio (mg)	12,20	Hierro (mg)	2,60	Vitamina A (µg)	-	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
Energía (Kcal)	364,00	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																								
Proteínas (g)	3,06																									
Grasas (g)	2,18																									
Carbohidratos (g)	82,93																									
Calcio (mg)	12,20																									
Hierro (mg)	2,60																									
Vitamina A (µg)	-																									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
		De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																									
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																									
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																									
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																									
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																									
ETIQUETADO	<p>El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																									
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																									
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																									
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																									
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																										

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	API FORTIFICADO AMARILLO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El api de maíz amarillo es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz amarillo, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda, y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color amarillo para su posterior envasado. El producto debe estar fortificado con Hierro y Calcio. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Amarillo.																				
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>368,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,28</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,61</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>81,97</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,93</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	368,00	Proteínas (g)	4,28	Grasas (g)	2,61	Carbohidratos (g)	81,97	Calcio (mg)	12,10	Hierro (mg)	2,93	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	368,00																					
Proteínas (g)	4,28																					
Grasas (g)	2,61																					
Carbohidratos (g)	81,97																					
Calcio (mg)	12,10																					
Hierro (mg)	2,93																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA SECA, ARVEJA DESHIDRATADA																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una legumbre en grano seco, que se obtiene mediante un proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																						
	Color	Verde pálido.																						
	Textura	Dura.																						
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>366,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>24,62</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0,91</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>59,68</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>79,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>5,40</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	366,00	Proteínas (g)	24,62	Grasas (g)	0,91	Carbohidratos (g)	59,68	Calcio (mg)	79,00	Hierro (mg)	5,40	Vitamina A (µg)	-	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><td></td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><td></td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																								
Energía (Kcal)	366,00																							
Proteínas (g)	24,62																							
Grasas (g)	0,91																							
Carbohidratos (g)	59,68																							
Calcio (mg)	79,00																							
Hierro (mg)	5,40																							
Vitamina A (µg)	-																							
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CEREALES DE GRANOS NUTRITIVOS																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto a base de pop de amaranto, avena, almendra picada, mani picado, coco rallado, azúcar, harina de trigo fortificada, harina de maíz, harina de arroz y miel de abeja. La barra de cereal se obtiene por un proceso de tostado, premezclado, extruido y compactado.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																						
	Color	Característico del producto.																						
	Textura	Firme, crocante.																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>366,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5,71</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,72</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>43,92</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>3,56</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>4,88</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales) </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	366,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	5,71	Grasas (g)	4,72	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	74,00	Calcio (mg)	43,92	Hierro (mg)	3,56	Vitamina A (µg)	4,88	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
Energía (Kcal)	366,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Proteínas (g)	5,71																							
Grasas (g)	4,72	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Carbohidratos (g)	74,00																							
Calcio (mg)	43,92																							
Hierro (mg)	3,56																							
Vitamina A (µg)	4,88																							
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	8 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	<p>El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBADA INSTANTÁNEA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cebada instantánea, es un cereal, elaborado a partir de granos de cebada de primera calidad, producto que se obtiene mediante un proceso de tostado y molido para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	De beige a café claro.																			
	Textura	Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>357,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,80</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,12</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,99</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>54,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>3,50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	357,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.	Proteínas (g)	11,80	Grasas (g)	1,12	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.	Carbohidratos (g)	74,99	Calcio (mg)	54,00	Hierro (mg)	5,80	Vitamina A (µg)	3,50
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	357,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.																			
Proteínas (g)	11,80																				
Grasas (g)	1,12	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.																			
Carbohidratos (g)	74,99																				
Calcio (mg)	54,00																				
Hierro (mg)	5,80																				
Vitamina A (µg)	3,50																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado/Saco con estructura inocua y adecuada (tocuyo, polipropileno tejido) que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHÍA EN GRANO																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las semillas de Chía son una fuente de proteínas, fibra y ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Producto que se obtiene mediante un proceso de limpieza, seleccionado y acondicionado para su posterior envasado, exento de impurezas.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																						
	Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco.																						
	Textura	Semillas pequeñas de forma ovalada.																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>486,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>17,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>31,00</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>42,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>631,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales) </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	486,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.	Proteínas (g)	17,00	Grasas (g)	31,00	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.	Carbohidratos (g)	42,00	Calcio (mg)	631,00	Hierro (mg)	7,70	Vitamina A (µg)	-	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
Energía (Kcal)	486,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.																						
Proteínas (g)	17,00																							
Grasas (g)	31,00	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.																						
Carbohidratos (g)	42,00																							
Calcio (mg)	631,00																							
Hierro (mg)	7,70																							
Vitamina A (µg)	-																							
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	<p>El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	FIDEO FORTIFICADO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El fideo fortificado es un producto rico en carbohidratos y proteínas elaborado con harina de trigo (fortificada de acuerdo a reglamento vigente). Producto que se obtiene mediante el proceso de mezclado, moldeado, cortado, pre secado, secado, enfriado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Característico del producto, uniforme.																
	Textura	Dura																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,21</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,86</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>73,80</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>51,70</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	348,00	Proteínas (g)	11,21	Grasas (g)	0,86	Carbohidratos (g)	73,80	Calcio (mg)	51,70	Hierro (mg)	7,40	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	348,00																	
Proteínas (g)	11,21																	
Grasas (g)	0,86																	
Carbohidratos (g)	73,80																	
Calcio (mg)	51,70																	
Hierro (mg)	7,40																	
Vitamina A (µg)	-																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO		
(Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL/FREJOL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El frijol/frejol es una legumbre rica en proteínas, carbohidratos y fibra. Producto que se obtiene mediante el proceso de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico de la especie (negro, colorado, blanco)
	Textura	Dura, ovalada, chata.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS
Energía (Kcal)	332,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.
Proteínas (g)	19,20	
Grasas (g)	1,80	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS
Carbohidratos (g)	61,50	
Calcio (mg)	228,00	
Hierro (mg)	5,50	
Vitamina A (µg)	-	
Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																										
(Requisitos mínimos del producto)																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS CON GRANOS NUTRITIVOS																									
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Galletas surtidas a base de harina de trigo fortificada, harina de amaranto, harina de quinua, harina de haba, almendra picada, chia, chips de chocolate y enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc y Fósforo. Producto horneado de fácil digestión, que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																									
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																								
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																								
	Color	Característico del producto.																								
	Textura	Firme, crujiente.																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>426,00</td> <td rowspan="7">De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,64</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>14,60</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>68,94</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>147,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>12,24</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</td> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	426,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.	Proteínas (g)	11,64	Grasas (g)	14,60	Carbohidratos (g)	68,94	Calcio (mg)	147,00	Hierro (mg)	12,24	Vitamina A (µg)	1,00	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
Energía (Kcal)	426,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																								
Proteínas (g)	11,64																									
Grasas (g)	14,60																									
Carbohidratos (g)	68,94																									
Calcio (mg)	147,00																									
Hierro (mg)	12,24																									
Vitamina A (µg)	1,00																									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
		De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																									
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																									
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																									
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada/Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																									
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																									
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																									
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																									
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																									
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																									
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																										

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABA SECA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las habas secas son un tipo de legumbre, enteras y separadas de las vainas que poseen un contenido elevado de proteínas junto con vitaminas y minerales. Este producto se obtiene mediante el proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Marrón o verde.																			
	Textura	Dura.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>345,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>20,25</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,09</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>65,38</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>154,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>36,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	345,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos	Proteínas (g)	20,25	Grasas (g)	1,09	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos	Carbohidratos (g)	65,38	Calcio (mg)	154,00	Hierro (mg)	36,60	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	345,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos																			
Proteínas (g)	20,25																				
Grasas (g)	1,09	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos																			
Carbohidratos (g)	65,38																				
Calcio (mg)	154,00																				
Hierro (mg)	36,60																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE CHIVE																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de yuca, es rico en carbohidratos y bajo en grasas. El producto se obtiene mediante los procesos de secado, molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Café ligeramente amarillento.																			
	Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>341,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,10</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,66</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>82,38</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	341,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	1,10	Grasas (g)	0,66	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	82,38	Calcio (mg)	15,00	Hierro (mg)	2,40	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	341,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Proteínas (g)	1,10																				
Grasas (g)	0,66	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Carbohidratos (g)	82,38																				
Calcio (mg)	15,00																				
Hierro (mg)	2,40																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE PLÁTANO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido en base al plátano verde, es rico en almidón (carbohidrato) junto con vitaminas y minerales. Este producto se obtiene mediante los procesos de lavado, pelado, picado, secado, molido y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Gris Claro.																			
	Apariencia	Polvo ligero sin grumos.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>347,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,81</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,21</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>84,39</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	347,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	1,81	Grasas (g)	0,21	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	84,39	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	3,50	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	347,00	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Proteínas (g)	1,81																				
Grasas (g)	0,21	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Carbohidratos (g)	84,39																				
Calcio (mg)	11,00																				
Hierro (mg)	3,50																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quinua posee un alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Producto elaborado con quinua procesada y beneficiada, producto que se obtiene mediante el proceso de molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.																
	Apariencia	Polvo homogéneo, sin grumos.																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>384,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>10,90</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>5,33</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>73,23</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>110,20</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>5,30</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	384,00	Proteínas (g)	10,90	Grasas (g)	5,33	Carbohidratos (g)	73,23	Calcio (mg)	110,20	Hierro (mg)	5,30	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	384,00																	
Proteínas (g)	10,90																	
Grasas (g)	5,33																	
Carbohidratos (g)	73,23																	
Calcio (mg)	110,20																	
Hierro (mg)	5,30																	
Vitamina A (µg)	-																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO 000 (FORTIFICADO DE ACUERDO A REGLAMENTO VIGENTE)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de granos de trigo y fortificado de acuerdo a reglamento vigente. Producto que se obtiene mediante el proceso de limpieza de grano, tritución, molienda, tamizado, y finalmente envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Blanco marfil o ligeramente amarilla.																			
	Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>365,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,80</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,10</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión) </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,70</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>16,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,90</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	365,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)	Proteínas (g)	11,80	Grasas (g)	1,10	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)	Carbohidratos (g)	74,70	Calcio (mg)	16,00	Hierro (mg)	0,90	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	365,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)																			
Proteínas (g)	11,80																				
Grasas (g)	1,10	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)																			
Carbohidratos (g)	74,70																				
Calcio (mg)	16,00																				
Hierro (mg)	0,90																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	9 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Envases de papel resistente, de primer uso y grado alimenticio, sellado para garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																							
(Requisitos mínimos del producto)																							
NOMBRE DEL PRODUCTO		HOJUELA DE QUINUA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto obtenido de granos de quinua procesada y beneficiada que posee un alto contenido de fibra, proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de remojado, laminado para formar hojuelas, secado, clasificado y extracción de polvo, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
		Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
		Color	Blanco cremoso.																				
		Apariencia	Láminas delgadas.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>382,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10,78</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>6,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>70,55</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>41,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>8,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	382,00	Proteínas (g)	10,78	Grasas (g)	6,33	Carbohidratos (g)	70,55	Calcio (mg)	41,00	Hierro (mg)	8,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																							
Energía (Kcal)	382,00																						
Proteínas (g)	10,78																						
Grasas (g)	6,33																						
Carbohidratos (g)	70,55																						
Calcio (mg)	41,00																						
Hierro (mg)	8,70																						
Vitamina A (µg)	-																						
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																							
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)																							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																							
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)																							
TIEMPO DE VIDA ÚTIL		12 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE		El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO		Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO		Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE		El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																							

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																
(Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAÍZ BLANCO PARTIDO, SOMO															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano de maíz partido y de color blanco rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto que se obtiene mediante los procesos de selección para eliminar impurezas, triturado, fraccionado y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Blanco.														
	Apariencia	Grano partido.														
<div>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</div> <table><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>362,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>8,59</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>4,26</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>75,10</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>9,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,20</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <div>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</div>		Energía (Kcal)	362,00	Proteínas (g)	8,59	Grasas (g)	4,26	Carbohidratos (g)	75,10	Calcio (mg)	9,00	Hierro (mg)	4,20	Vitamina A (µg)	-	<div>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</div> <div>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</div> <div>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</div> <div>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</div>
Energía (Kcal)	362,00															
Proteínas (g)	8,59															
Grasas (g)	4,26															
Carbohidratos (g)	75,10															
Calcio (mg)	9,00															
Hierro (mg)	4,20															
Vitamina A (µg)	-															
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de elaboración.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.															
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.															
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.															
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).															
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAÍZ BLANCO PARTIDO FRANGOLLO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano de maíz partido (quebrantado) y de color blanco rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto se obtiene mediante los procesos de selección para eliminar impurezas, triturado, fraccionado y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Blanco.																			
	Apariencia	Grano Quebrantado.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>362,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>8,59</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,26</td> <td rowspan="5">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>75,10</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	362,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)	Proteínas (g)	8,59	Grasas (g)	4,26	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)	Carbohidratos (g)	75,10	Calcio (mg)	9,00	Hierro (mg)	4,20	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	362,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																			
Proteínas (g)	8,59																				
Grasas (g)	4,26	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																			
Carbohidratos (g)	75,10																				
Calcio (mg)	9,00																				
Hierro (mg)	4,20																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de elaboración.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAÍZ MOLIDO WILLCAPARU																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maíz de la variedad willcaparu, es un alimento con alto contenido de carbohidratos. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza del grano, trituration, molienda, tamizado, y finalmente envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico del maíz willcaparu.																				
	Apariencia	Polvo (Tipo harina), sin impurezas ni grumos.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>378,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,04</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,82</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>77,65</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	378,00	Proteínas (g)	9,04	Grasas (g)	4,82	Carbohidratos (g)	77,65	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	6,80	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	378,00																					
Proteínas (g)	9,04																					
Grasas (g)	4,82																					
Carbohidratos (g)	77,65																					
Calcio (mg)	11,00																					
Hierro (mg)	6,80																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	JANKAQUIPA																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Jankaquipa o lagua de choclo, es un producto obtenido a partir del grano de maíz beneficiado y procesado. Es un alimento nutritivo con un alto contenido de proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza del grano, remojado, molienda, secado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																						
	Color	Característico de la variedad del maíz.																						
	Apariencia	Harina gruesa (poco molida).																						
<table><tr><td><table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>378,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>9,04</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>4,82</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>77,65</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>11,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>6,80</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table><p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p></td><td><table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table></td></tr></table>			<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>378,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>9,04</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>4,82</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>77,65</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>11,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>6,80</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	378,00	Proteínas (g)	9,04	Grasas (g)	4,82	Carbohidratos (g)	77,65	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	6,80	Vitamina A (µg)	-	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>378,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>9,04</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>4,82</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>77,65</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>11,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>6,80</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	378,00	Proteínas (g)	9,04	Grasas (g)	4,82	Carbohidratos (g)	77,65	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	6,80	Vitamina A (µg)	-	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																								
Energía (Kcal)	378,00																							
Proteínas (g)	9,04																							
Grasas (g)	4,82																							
Carbohidratos (g)	77,65																							
Calcio (mg)	11,00																							
Hierro (mg)	6,80																							
Vitamina A (µg)	-																							
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITO DE CAÑAHUA																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, tostado de grano y molienda de la cañahua para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Característico, libre de olores extraños.																						
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.																						
	Apariencia	Polvo fino, sin grumos.																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>348,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,62</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,71</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,78</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>157,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>13,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	348,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	14,62	Grasas (g)	4,71	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	67,78	Calcio (mg)	157,00	Hierro (mg)	13,60	Vitamina A (µg)	-	Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
Energía (Kcal)	348,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Proteínas (g)	14,62																							
Grasas (g)	4,71	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
Carbohidratos (g)	67,78																							
Calcio (mg)	157,00																							
Hierro (mg)	13,60																							
Vitamina A (µg)	-																							
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE CAÑAHUA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de selección y limpieza del grano, molienda de la cañahua para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico de la variedad del grano.																				
	Apariencia	Polvo fino, sin grumos.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,62</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,71</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,78</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>157,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>13,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	348,00	Proteínas (g)	14,62	Grasas (g)	4,71	Carbohidratos (g)	67,78	Calcio (mg)	157,00	Hierro (mg)	13,60	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	348,00																					
Proteínas (g)	14,62																					
Grasas (g)	4,71																					
Carbohidratos (g)	67,78																					
Calcio (mg)	157,00																					
Hierro (mg)	13,60																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de Envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO		
(Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano entero de primera calidad, de color amarillo pálido, rojo o negro, y de forma redonda uniforme de 2 mm - 3 mm de diámetro, que posee alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Amarillo pálido/rojo/ negro.
	Textura	Dura.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS
Energía (Kcal)	377,00	
Proteínas (g)	11,84	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)
Grasas (g)	5,70	
Carbohidratos (g)	69,68	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS
Calcio (mg)	51,00	
Hierro (mg)	9,70	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)
Vitamina A (µg)	-	
Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	SURTIDO DE FRUTOS SECOS TOSTADOS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto surtido de frutos secos (maiz tostado, haba tostada, maní tostado, plátano frito en rodajas y pasas de uva) de fácil digestión, sabor agradable, crocante y suave. Es un alimento muy energético, rico en grasas y proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, secado, tostado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característicos de la variedad del producto.																				
	Textura	Crocante.																				
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>473,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>13,36</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>23,76</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>54,00</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>22,17</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>5,09</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>36,37</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	473,00	Proteínas (g)	13,36	Grasas (g)	23,76	Carbohidratos (g)	54,00	Calcio (mg)	22,17	Hierro (mg)	5,09	Vitamina A (µg)	36,37	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	473,00																					
Proteínas (g)	13,36																					
Grasas (g)	23,76																					
Carbohidratos (g)	54,00																					
Calcio (mg)	22,17																					
Hierro (mg)	5,09																					
Vitamina A (µg)	36,37																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, ademas de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOJORÍ																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El tojorí/tujuré es un producto en base a granos de maíz partido y pelado de color blanco o amarillo en forma aplanada. Es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, pelado y triturado (partido del grano) para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Blanco o amarillo.																		
	Apariencia	Grano partido.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>121,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6,18</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,07</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>23,79</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>8,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	121,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.	Proteínas (g)	6,18	Grasas (g)	0,07	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.	Carbohidratos (g)	23,79	Calcio (mg)	12,00	Hierro (mg)	8,60	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
Energía (Kcal)	121,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.																		
Proteínas (g)	6,18																			
Grasas (g)	0,07	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.																		
Carbohidratos (g)	23,79																			
Calcio (mg)	12,00																			
Hierro (mg)	8,60																			
Vitamina A (µg)	-																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																			
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																			
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIGO PELADO EN GRANO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El trigo en grano es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, separación de la cáscara, clasificación para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Característico del producto según la variedad.																
	Textura	Dura.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>334,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,90</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,24</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>76,25</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>54,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	334,00	Proteínas (g)	9,90	Grasas (g)	1,24	Carbohidratos (g)	76,25	Calcio (mg)	54,00	Hierro (mg)	4,70	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	334,00																	
Proteínas (g)	9,90																	
Grasas (g)	1,24																	
Carbohidratos (g)	76,25																	
Calcio (mg)	54,00																	
Hierro (mg)	4,70																	
Vitamina A (µg)	-																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	ASAÍ (PULPA CONGELADA)																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de asai, con un alto contenido de antioxidantes y nutrientes, así como ácidos grasos esenciales como el omega 3, 6 y 9. El producto debe cumplir un proceso de acopio, lavado, despulpado, pasteurizado, envasado y congelado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños																				
	Color	Característico de la fruta, morado oscuro																				
	Textura	Uniforme con partículas propias de la fruta																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>12,39</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,22</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,79</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>1,10</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>7,95</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	12,39	Proteínas (g)	0,22	Grasas (g)	0,79	Carbohidratos (g)	1,10	Calcio (mg)	7,95	Hierro (mg)	6,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	12,39																					
Proteínas (g)	0,22																					
Grasas (g)	0,79																					
Carbohidratos (g)	1,10																					
Calcio (mg)	7,95																					
Hierro (mg)	6,70																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18 °C), sin romper la cadena de frío.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, y debe ser transportado en conservadores de frío, a fin de no romper la cadena de frío.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																							
(Requisitos mínimos del producto)																							
NOMBRE DEL PRODUCTO	COPOAZÚ (PULPA CONGELADA)																						
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de copoazú, (Theobroma grandiflorum) nativo de la amazonia boliviana, de sabor levemente ácido, con un alto contenido de antioxidantes como el ácido ascórbico, compuestos fenólicos y flavonoides. El producto se obtiene mediante el proceso de acopio, lavado y desinfectado, pelado, despulpado, homogenizado, pasteurizado, envasado y congelado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																						
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																					
	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños																					
	Color	Característico de la fruta, blanco amarillento																					
	Textura	Pasta ligera, (cremoso).																					
<table><tr><td colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,54</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>9,94</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>11,94</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>23,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,80</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	22,00	Proteínas (g)	1,54	Grasas (g)	9,94	Carbohidratos (g)	11,94	Calcio (mg)	23,00	Hierro (mg)	0,80	Vitamina A (µg)	-	<table><tr><td>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</td></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><td>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</td></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																							
Energía (Kcal)	22,00																						
Proteínas (g)	1,54																						
Grasas (g)	9,94																						
Carbohidratos (g)	11,94																						
Calcio (mg)	23,00																						
Hierro (mg)	0,80																						
Vitamina A (µg)	-																						
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																							
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																							
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																							
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18 °C), sin romper la cadena de frío.																						
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																						
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																						
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																						
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, y debe ser transportado en conservadores de frío, a fin de no romper la cadena de frío.																						
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																						
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																						
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																						
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																						
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																							

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO DESHIDRATADO/PELON/MOCONCHINCHI																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto se obtiene mediante los procesos de selección, pelado y deshidratado del durazno para su posterior envasado, exento de impurezas. Es un alimento rico en carbohidratos y bajo en contenido graso. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Amarillento palido, cafe claro a cafe oscuro.																			
	Textura	Seca y dura.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>367,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,75</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>87,19</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>36,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>36,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	367,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	3,75	Grasas (g)	0,34	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	87,19	Calcio (mg)	36,00	Hierro (mg)	2,70	Vitamina A (µg)	36,00
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	367,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Proteínas (g)	3,75																				
Grasas (g)	0,34	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Carbohidratos (g)	87,19																				
Calcio (mg)	36,00																				
Hierro (mg)	2,70																				
Vitamina A (µg)	36,00																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	4 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS DESHIDRATADAS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, pelado, cortado y deshidratado de las frutas para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Agradable, característico de la fruta.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico de la fruta.																				
	Textura	Crocante.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>280,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>18,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>58,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	280,00	Proteínas (g)	3,50	Grasas (g)	0,34	Carbohidratos (g)	67,20	Calcio (mg)	18,00	Hierro (mg)	1,40	Vitamina A (µg)	58,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	280,00																					
Proteínas (g)	3,50																					
Grasas (g)	0,34																					
Carbohidratos (g)	67,20																					
Calcio (mg)	18,00																					
Hierro (mg)	1,40																					
Vitamina A (µg)	58,00																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS LIOFILIZADAS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas, trozos de la fruta fresca (Manzana, durazno, asái, frutilla y otros), que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, puede ser en trozos o ser sometido a una molienda para obtener en polvo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.																			
	Color	Característico de la fruta.																			
	Textura	Crujiente o polvo.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>388,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>91,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>18,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	388,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Proteínas (g)	4,00	Grasas (g)	0,34	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	Carbohidratos (g)	91,00	Calcio (mg)	18,00	Hierro (mg)	1,00	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	388,00	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Proteínas (g)	4,00																				
Grasas (g)	0,34	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
Carbohidratos (g)	91,00																				
Calcio (mg)	18,00																				
Hierro (mg)	1,00																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Leche entera en polvo es la leche natural completamente deshidratada con una humedad menor o igual al 5% de su peso total, es de larga vida. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera, lecitina, además de estar enriquecida con vitaminas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																						
	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																						
	Color	Blanco Amarillento.																						
	Textura	Polvo fino, libre de impurezas.																						
<table><tr><td><table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>493,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>25,23</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>21,33</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>43,35</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>914,30</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,72</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>182,58</td></tr></table><p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p></td><td><table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr></table></td></tr></table>			<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>493,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>25,23</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>21,33</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>43,35</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>914,30</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,72</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>182,58</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	493,00	Proteínas (g)	25,23	Grasas (g)	21,33	Carbohidratos (g)	43,35	Calcio (mg)	914,30	Hierro (mg)	0,72	Vitamina A (µg)	182,58	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>493,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>25,23</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>21,33</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>43,35</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>914,30</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,72</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>182,58</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	493,00	Proteínas (g)	25,23	Grasas (g)	21,33	Carbohidratos (g)	43,35	Calcio (mg)	914,30	Hierro (mg)	0,72	Vitamina A (µg)	182,58	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.			
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																								
Energía (Kcal)	493,00																							
Proteínas (g)	25,23																							
Grasas (g)	21,33																							
Carbohidratos (g)	43,35																							
Calcio (mg)	914,30																							
Hierro (mg)	0,72																							
Vitamina A (µg)	182,58																							
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata). 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa).																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Envase de hojalata con tapa de aluminio interna en presentación de 2 kg. Bolsa de polietileno coextruido en presentación de 1 Kg. Los envases deberán ser de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de carton corrugado (para bolsa de polietileno coextruido de 1 Kg), que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses (en envase de hojalata) y 6 meses (en envase de bolsa). Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CON CHÍA																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso con chía es un derivado de la leche de vaca a la cual se le adiciona semillas de chía seleccionadas. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado y adición de semillas seleccionadas de chía, pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Amarillo pálido (con granos de Chia).																
	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>300,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>21,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>32,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>0,90</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>730,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>30,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	300,00	Proteínas (g)	21,00	Grasas (g)	32,00	Carbohidratos (g)	0,90	Calcio (mg)	730,00	Hierro (mg)	5,00	Vitamina A (µg)	30,00
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	300,00																	
Proteínas (g)	21,00																	
Grasas (g)	32,00																	
Carbohidratos (g)	0,90																	
Calcio (mg)	730,00																	
Hierro (mg)	5,00																	
Vitamina A (µg)	30,00																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraible, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EDAM																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso Edam es un derivado de la leche de vaca, madurado a temperatura y humedad controlada. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, adición de cultivos lácticos, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pasa por un pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Amarillo palido.																
	Textura	Compacta , lisa no granulosa.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>342,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>24,39</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>25,70</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>3,22</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>693,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,82</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>122,10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	342,00	Proteínas (g)	24,39	Grasas (g)	25,70	Carbohidratos (g)	3,22	Calcio (mg)	693,20	Hierro (mg)	0,82	Vitamina A (µg)	122,10
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	342,00																	
Proteínas (g)	24,39																	
Grasas (g)	25,70																	
Carbohidratos (g)	3,22																	
Calcio (mg)	693,20																	
Hierro (mg)	0,82																	
Vitamina A (µg)	122,10																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraible de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso fresco es un derivado lácteo el cual aporta naturalmente proteínas y grasas. El queso fresco conserva una cantidad mayor de líquido, comparado con otras variedades ya que en su elaboración no es llevado a cocción o maduración lo cual permite que se conserve más agua en su interior. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Blanquecino.																
	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>254</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>18,2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>6,6</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>684</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,32</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>79,9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	254	Proteínas (g)	15,9	Grasas (g)	18,2	Carbohidratos (g)	6,6	Calcio (mg)	684	Hierro (mg)	0,32	Vitamina A (µg)	79,9
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	254																	
Proteínas (g)	15,9																	
Grasas (g)	18,2																	
Carbohidratos (g)	6,6																	
Calcio (mg)	684																	
Hierro (mg)	0,32																	
Vitamina A (µg)	79,9																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	25 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraíble, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FUNDIDO CON CONCENTRACIÓN DE SODIO TOTAL MENOR O IGUAL A 120 mg/100g (CONCENTRACIÓN BAJA)																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso fundido es un producto elaborado a base de quesos madurados, quesos frescos, crema de leche y sales fundentes. Es un producto obtenido por la asociación de moléculas, mezcla, fusión y emulsión, con tratamiento termico y agentes emulsionantes, de una o dos variedades de queso, con o sin la adición de otros productos alimenticios. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Blanquecino.																
	Textura	Consistencia semipastoso																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>277</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>12,09</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>21,6</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>8,53</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>495,1</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,42</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>44,1</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	277	Proteínas (g)	12,09	Grasas (g)	21,6	Carbohidratos (g)	8,53	Calcio (mg)	495,1	Hierro (mg)	0,42	Vitamina A (µg)	44,1
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	277																	
Proteínas (g)	12,09																	
Grasas (g)	21,6																	
Carbohidratos (g)	8,53																	
Calcio (mg)	495,1																	
Hierro (mg)	0,42																	
Vitamina A (µg)	44,1																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																		
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td></tr></table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Envase PEAD de primer uso con tapa y cinta de seguridad de grado alimenticio, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera del tamaño del canastillo de transporte).																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT BEBIBLE																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Bebible es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Bebible se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																			
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Característico del sabor del yogurt.																			
	Textura	Poco viscoso, característica del yogurt.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>81,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,60</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,42</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11,28</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>110,60</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,54</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>26,50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	81,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	Proteínas (g)	3,60	Grasas (g)	2,42	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	Carbohidratos (g)	11,28	Calcio (mg)	110,60	Hierro (mg)	0,54	Vitamina A (µg)	26,50
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	81,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																			
Proteínas (g)	3,60																				
Grasas (g)	2,42	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																			
Carbohidratos (g)	11,28																				
Calcio (mg)	110,60																				
Hierro (mg)	0,54																				
Vitamina A (µg)	26,50																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT FRUTADO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Frutado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo con trozos de frutas. Se obtiene a partir de la fermentación de la leche con la adición de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación, batido, añadido de frutas, para su posterior enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.																			
	Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.																			
	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.																			
	Textura	Viscoso, característico del yogurt.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>89,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,89</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,50</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos. </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>96,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>7,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	89,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	Proteínas (g)	2,89	Grasas (g)	2,50	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	Carbohidratos (g)	13,00	Calcio (mg)	96,00	Hierro (mg)	2,00	Vitamina A (µg)	7,00
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	89,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																			
Proteínas (g)	2,89																				
Grasas (g)	2,50	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																			
Carbohidratos (g)	13,00																				
Calcio (mg)	96,00																				
Hierro (mg)	2,00																				
Vitamina A (µg)	7,00																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT NATURAL																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Natural es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Natural se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia, sin adición de saborizantes y colorantes. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico del sabor (Natural), libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico libre de olores extraños.																
	Color	Blanco amarillento.																
	Textura	Viscosa característica del yogurt.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>88,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,56</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,88</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>12,06</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>124,60</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>42,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	88,00	Proteínas (g)	3,56	Grasas (g)	2,88	Carbohidratos (g)	12,06	Calcio (mg)	124,60	Hierro (mg)	0,20	Vitamina A (µg)	42,00
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	88,00																	
Proteínas (g)	3,56																	
Grasas (g)	2,88																	
Carbohidratos (g)	12,06																	
Calcio (mg)	124,60																	
Hierro (mg)	0,20																	
Vitamina A (µg)	42,00																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	25 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT PROBIÓTICO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Probiótico es un delicioso y nutritivo derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Tiene probióticos que ayudan al funcionamiento digestivo normal y a regenerar la flora intestinal. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico libre de olores extraños.																				
	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.																				
	Textura	Viscosa característica del yogurt.																				
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>81,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,60</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>2,42</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>11,28</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>110,60</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,54</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>26,50</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	81,00	Proteínas (g)	3,60	Grasas (g)	2,42	Carbohidratos (g)	11,28	Calcio (mg)	110,60	Hierro (mg)	0,54	Vitamina A (µg)	26,50	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	81,00																					
Proteínas (g)	3,60																					
Grasas (g)	2,42																					
Carbohidratos (g)	11,28																					
Calcio (mg)	110,60																					
Hierro (mg)	0,54																					
Vitamina A (µg)	26,50																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																							
(Requisitos mínimos del producto)																							
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHARQUE DE LLAMA																						
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El charque de llama, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada al 10%, y martajado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																						
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños.																					
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																					
	Color	Café claro.																					
	Apariencia	Duro y seco por el proceso de secado.																					
<table><tr><th>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th><td></td><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>354,00</td><td rowspan="4">De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>64,23</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>-</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>8,20</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>70,00</td><td rowspan="4">De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>15,56</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>3,28</td></tr><tr><td colspan="2">Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</td></tr></table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	354,00	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.	Proteínas (g)	64,23	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	8,20	Calcio (mg)	70,00	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.	Hierro (mg)	15,56	Vitamina A (µg)	3,28	Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)	
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
Energía (Kcal)	354,00	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.																					
Proteínas (g)	64,23																						
Grasas (g)	-																						
Carbohidratos (g)	8,20																						
Calcio (mg)	70,00	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.																					
Hierro (mg)	15,56																						
Vitamina A (µg)	3,28																						
Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)																							
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																						
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																						
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																						
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																						
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																						
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																						
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																						
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																						
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																						
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																							

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHARQUE DE RES																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El charque de res, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada al 10%, y martajado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Rojo oscuro a café claro.																
	Textura	Duro y seco por el proceso de secado.																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>56,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>47,59</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>3,38</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>5,68</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>36,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>15,20</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>46,00</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	56,00	Proteínas (g)	47,59	Grasas (g)	3,38	Carbohidratos (g)	5,68	Calcio (mg)	36,00	Hierro (mg)	15,20	Vitamina A (µg)	46,00
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	56,00																	
Proteínas (g)	47,59																	
Grasas (g)	3,38																	
Carbohidratos (g)	5,68																	
Calcio (mg)	36,00																	
Hierro (mg)	15,20																	
Vitamina A (µg)	46,00																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	4 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																	
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL (FORTIFICADO CON VITAMINA A)																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales de soya y girasol. Fortificado con Vitamina A. Producto que se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, extracción, refinado blanqueado y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Característico del producto.																
	Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>880,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,22</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>99,22</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>5,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>3,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	880,00	Proteínas (g)	0,22	Grasas (g)	99,22	Carbohidratos (g)	-	Calcio (mg)	5,00	Hierro (mg)	0,70	Vitamina A (µg)	3,00
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	880,00																	
Proteínas (g)	0,22																	
Grasas (g)	99,22																	
Carbohidratos (g)	-																	
Calcio (mg)	5,00																	
Hierro (mg)	0,70																	
Vitamina A (µg)	3,00																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.														
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	En envase PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LINAZA																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La linaza son semillas con forma de granillos elipsoidales, rica en proteínas y calcio. El producto se obtiene mediante los procesos de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Café claro brillante.																
	Textura	Semilla con forma de granillos elipsoides.																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>534,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>18,29</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>42,16</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>28,88</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>199,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>6,22</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>9,70</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	534,00	Proteínas (g)	18,29	Grasas (g)	42,16	Carbohidratos (g)	28,88	Calcio (mg)	199,00	Hierro (mg)	6,22	Vitamina A (µg)	9,70
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	534,00																	
Proteínas (g)	18,29																	
Grasas (g)	42,16																	
Carbohidratos (g)	28,88																	
Calcio (mg)	199,00																	
Hierro (mg)	6,22																	
Vitamina A (µg)	9,70																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de elaboración.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																																		
(Requisitos mínimos del producto)																																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANÍ																																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maní es un fruto seco, rico en proteínas de origen vegetal y una fuente importante de ácidos grasos omega 3 y omega 6, también contiene calcio, vitaminas y minerales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"																																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños																																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																																
	Color	Color característico del producto según la variedad																																
	Apariencia	Grano uniforme, firme, sin roturas ni grietas																																
<table><tr><td colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</td><td colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>551,00</td><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>27,14</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,40</td><td colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>20,70</td><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>70,00</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,70</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>-</td><td colspan="2"></td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		Energía (Kcal)	551,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos		Proteínas (g)	27,14			Grasas (g)	44,40	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		Carbohidratos (g)	20,70	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos		Calcio (mg)	70,00			Hierro (mg)	4,70			Vitamina A (µg)	-		
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																																
Energía (Kcal)	551,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos																																
Proteínas (g)	27,14																																	
Grasas (g)	44,40	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																																
Carbohidratos (g)	20,70	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos																																
Calcio (mg)	70,00																																	
Hierro (mg)	4,70																																	
Vitamina A (µg)	-																																	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA DE MANÍ																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantequilla de maní es un producto que se obtiene por el proceso en el cual se muele los maníes tostados para obtener una crema untuosa con baja humedad. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico al maní.																
	Olor	Característico al maní.																
	Color	Amarillo a café claro.																
	Textura	Blando - Pastosa - Homogénea.																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>611,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>31,34</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,57</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>21,10</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>85,00</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>7,70</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>6,00</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	611,00	Proteínas (g)	31,34	Grasas (g)	44,57	Carbohidratos (g)	21,10	Calcio (mg)	85,00	Hierro (mg)	7,70	Vitamina A (µg)	6,00
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	611,00																	
Proteínas (g)	31,34																	
Grasas (g)	44,57																	
Carbohidratos (g)	21,10																	
Calcio (mg)	85,00																	
Hierro (mg)	7,70																	
Vitamina A (µg)	6,00																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos																		
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos</td></tr></table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																								
(Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA DE SÉSAMO																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantequilla de sésamo es un producto que se obtiene por el proceso en el cual se muele el sésamo tostado para obtener una crema untuosa con baja humedad. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico al sésamo.																						
	Olor	Característico al sésamo.																						
	Color	Café - Amarillento																						
	Apariencia	Blando - Pastosa - Homogénea																						
<table><tr><td><table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>603,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>26,99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,32</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>24,17</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>560,78</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,79</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>8,72</td></tr></table><p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p></td><td><table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table></td></tr></table>			<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>603,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>26,99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,32</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>24,17</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>560,78</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,79</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>8,72</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	603,00	Proteínas (g)	26,99	Grasas (g)	44,32	Carbohidratos (g)	24,17	Calcio (mg)	560,78	Hierro (mg)	4,79	Vitamina A (µg)	8,72	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>603,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>26,99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,32</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>24,17</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>560,78</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,79</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>8,72</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	603,00	Proteínas (g)	26,99	Grasas (g)	44,32	Carbohidratos (g)	24,17	Calcio (mg)	560,78	Hierro (mg)	4,79	Vitamina A (µg)	8,72	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																								
Energía (Kcal)	603,00																							
Proteínas (g)	26,99																							
Grasas (g)	44,32																							
Carbohidratos (g)	24,17																							
Calcio (mg)	560,78																							
Hierro (mg)	4,79																							
Vitamina A (µg)	8,72																							
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																								
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																							
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																							
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																							
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																							
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																							
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																							
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																							
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																		
(Requisitos mínimos del producto)																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	SÉSAMO TOSTADO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El sésamo tostado, es una fuente importante de proteína de origen vegetal y calcio. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado, pre secado, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños.																
	Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo.																
	Textura	Semilla dura pequeña.																
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>603,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>26,99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>44,32</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>24,17</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>560,78</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,49</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>8,72</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	603,00	Proteínas (g)	26,99	Grasas (g)	44,32	Carbohidratos (g)	24,17	Calcio (mg)	560,78	Hierro (mg)	4,49	Vitamina A (µg)	8,72
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	603,00																	
Proteínas (g)	26,99																	
Grasas (g)	44,32																	
Carbohidratos (g)	24,17																	
Calcio (mg)	560,78																	
Hierro (mg)	4,49																	
Vitamina A (µg)	8,72																	
<table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos</td></tr></table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos																		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																	
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																	
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZÚCAR MORENA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El azúcar morena es un producto cristalizado con una importante fuente de energía, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar recubiertos por una película de la miel original. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de molienda, evaporación, cristalización, centrifugado y secado, para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto.																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																			
	Color	Marrón, dorado, sin brillo.																			
	Textura	Granulada dura.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>380,00</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> <td rowspan="5"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>94,01</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>44,50</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,56</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	380,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos	Proteínas (g)	0,20	Grasas (g)	-	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos	Carbohidratos (g)	94,01	Calcio (mg)	44,50	Hierro (mg)	1,56	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
Energía (Kcal)	380,00	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos																			
Proteínas (g)	0,20																				
Grasas (g)	-	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos																			
Carbohidratos (g)	94,01																				
Calcio (mg)	44,50																				
Hierro (mg)	1,56																				
Vitamina A (µg)	-																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE EN POLVO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, molienda de la torta de cacao, hasta la obtención de un polvo fino para posterior mezclado con azúcar, y mix de vitaminas y minerales, y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.																				
	Olor	Característico a chocolate.																				
	Color	Marrón oscuro característico.																				
	Apariencia	Polvo fino, libre de grumos.																				
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>406,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,88</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>1,42</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>92,01</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>412,08</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>10,66</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>301,50</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	406,00	Proteínas (g)	3,88	Grasas (g)	1,42	Carbohidratos (g)	92,01	Calcio (mg)	412,08	Hierro (mg)	10,66	Vitamina A (µg)	301,50	<table><tr><th colspan="1">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos</td></tr></table> <table><tr><th colspan="1">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	406,00																					
Proteínas (g)	3,88																					
Grasas (g)	1,42																					
Carbohidratos (g)	92,01																					
Calcio (mg)	412,08																					
Hierro (mg)	10,66																					
Vitamina A (µg)	301,50																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE PURO EN BARRA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos, y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolido, molido, prensado, refinado y moldeado conformado en una barra, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.																				
	Olor	Característico a chocolate.																				
	Color	Marrón oscuro característico.																				
	Textura	Firme y consistente, con brillo y color.																				
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>489,00</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>4,45</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>20,70</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>71,13</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>97,40</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>4,11</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>6,87</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	489,00	Proteínas (g)	4,45	Grasas (g)	20,70	Carbohidratos (g)	71,13	Calcio (mg)	97,40	Hierro (mg)	4,11	Vitamina A (µg)	6,87	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	489,00																					
Proteínas (g)	4,45																					
Grasas (g)	20,70																					
Carbohidratos (g)	71,13																					
Calcio (mg)	97,40																					
Hierro (mg)	4,11																					
Vitamina A (µg)	6,87																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Papel envoltura y cartulina duplex, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución del mismo, sin exponer a las personas que los manipule.																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																					
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	INFUSIONES (MATES)																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de las hojas, las flores, las raíces, las cortezas, los frutos o las semillas de ciertas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas o no, y con propiedades medicinales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, secado, picado, mezclado, desinfección para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																		
	Color	Característico del producto según la variedad																		
	Textura	Seco, caracterítico según la variedad.																		
<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th></tr><tr><td>Energía (Kcal.)</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas (g.)</td><td>-</td></tr><tr><td>Grasas (g.)</td><td>-</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g.)</td><td>-</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>-</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>-</td></tr></table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	-	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	Carbohidratos (g.)	-	Hierro (mg)	-	Calcio (mg)	-	<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td></tr><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><tr><td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td></tr></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal.)	-																			
Proteínas (g.)	-																			
Grasas (g.)	-																			
Carbohidratos (g.)	-																			
Hierro (mg)	-																			
Calcio (mg)	-																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa pequeña sellada de papel poroso, unido a un trozo de cordel con una etiqueta de papel en su extremo que identifica la variedad de infusión, con una envoltura en papel/papel aluminio, de primer uso y grado alimenticio, sellado con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																			
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartulina dúplex (primer uso), mismas que son empaquetadas en bolsas de polipropileno que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																			
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																
(Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	JUGO DE MANZANA CON QUINUA															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a pulpa fresca de manzana a la cual se le ha adicionado quinua en grano cocida para su consumo directo, producto sometido a un proceso de pasteurización y envasado higiénico. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico a la fruta manzana y quinua.														
	Olor	Característico a la fruta manzana y quinua.														
	Color	Característico a la fruta manzana y quinua.														
	Apariencia	Líquida y con presencia de partículas de quinua.														
<div>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</div> <table><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>52</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,08</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0,38</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>11,4</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>12,1</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1,14</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>7</td></tr></table> <div>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</div>		Energía (Kcal)	52	Proteínas (g)	1,08	Grasas (g)	0,38	Carbohidratos (g)	11,4	Calcio (mg)	12,1	Hierro (mg)	1,14	Vitamina A (µg)	7	<div>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</div> <div>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.</div> <div>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</div> <div>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutass y bebidas refrescantes con adición de fruta- Deficciones.</div>
Energía (Kcal)	52															
Proteínas (g)	1,08															
Grasas (g)	0,38															
Carbohidratos (g)	11,4															
Calcio (mg)	12,1															
Hierro (mg)	1,14															
Vitamina A (µg)	7															
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha del envasado.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino/ambar de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.															
ENVASE SECUNDARIO	Envoltura termocontraible, que tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.															
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.															
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).															
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL DE MESA YODADA FLUORADA																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La sal de mesa yodada fluorada, es sal que contiene yodo y fluor añadido. El consumo de yodo ayuda a prevenir el bocio y el fluor ayuda a prevenir las caries. Es un producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneo, incoloro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico. El producto se obtiene mediante el proceso de acopio, lavado, molienda, yodación y fluoración para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Salino característico.																	
	Olor	Inoloro.																	
	Color	Blanco cristalino.																	
	Apariencia	Cristalina, sin formación de grumos.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>-</td> <td rowspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>-</td> <td rowspan="4"> PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos </td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal.)	-	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos	Carbohidratos (g.)	-	Hierro (mg)	-	Calcio (mg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																	
Energía (Kcal.)	-	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos																	
Proteínas (g.)	-																		
Grasas (g.)	-	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos																	
Carbohidratos (g.)	-																		
Hierro (mg)	-																		
Calcio (mg)	-																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																		
IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																		
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																		
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).																		
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			