

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BEBIDA A BASE DE EXTRACTO DE ALMENDRAS Y HOJUELAS DE QUINUA CON PULPA DE MANZANA Y PIÑA, FORTIFICADA CON VITAMINA B2				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida elaborada a base de extracto de almendra beneficiada y hojuela de quinoa con pulpa de manzana y piña, obtenido mediante procesos de acondicionamiento de la almendra y la quinoa, extracción, selección de la fruta, lavado, despulpado, estandarizado, mezclado, tratamiento térmico y envasado. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 2,5g/100ml.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para líquidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionado - extracto - selección - lavado - despulpado - mezclado - estandarización - tratamiento térmico - envasado.				
INGREDIENTES	Agua purificada, almendra amazónica, hojuelas de quinoa, pulpa de manzana y piña, azúcar morena, stevia líquida y fortificantes de Vitamina B2 (Riboflavina), sin saborizantes ni colorantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA.				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Característico, homogéneo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteína (g/100g)	Mínimo 0,61		Sólidos solubles aportados por la fruta (°Brix)	Mínimo 3
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,16	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Esterilidad Comercial aerobios (UFC/ml)		0		
Esterilidad Comercial anaerobios (UFC/ml)		0			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	30 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material triaminado metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente o bolsa tricapa de polietileno de baja densidad (PEBD), de primer uso y grado alimenticio, garantizando la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa de material de polietileno para canastillo de plástico, resistentes de protección adecuada a los envases primarios impidiendo su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.		CARACTERÍSTICAS DE LA ENTREGA		
	ETIQUETADO		1. Pack de 6 Unidades		
	1. Identificación del nombre del producto.				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.				
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE ALMENDRA CON SÉSAMO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto aglomerado en base a almendras en trozos y semillas de sésamo con miel, obtenido mediante procesos de acondicionamiento de la almendra, mezclado, moldeado, prensado, secado, enfriado y envasado. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - moldeado - prensado - secado - enfriado - envasado.				
INGREDIENTES	Almendras en trozos, sésamo en grano, miel y melaza o chancaca. El producto no debe contener otros ingredientes, edulcorantes, colorantes y saborizante artificiales; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS.				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, crocante.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALORES PERMITIDOS	
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00	Humedad (g/100g)	Máximo 8	
	Grasas (g/100g)	Mínimo 34,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 3			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en todos los envases, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado blanco, de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Conformar paquetes de 3 unidades de barras de la misma variedad en bolsas de polietileno.				
	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
5. Cantidad de Unidades que contiene.					
6. Identificación del Proveedor.					
7. Simbología para manipulación y transporte.					
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.				
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	CONCENTRADO DE QUINUA Y MANZANA FORTIFICADO			
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	CONCENTRADO DE QUINUA EN GRANO Y MANZANA FORTIFICADO CON VITAMINAS B1, B2 Y B3			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado de la mezcla de pulpa de manzana (obtenido por un proceso de selección, lavado y desulpado), extracto de quinua en grano (obtenido mediante la cocción de la quinua beneficiada) y fortificantes (vitamina B1, B2 y B3), homogenizado, tratamiento térmico y envasado. Contenido máximo de azúcar debe ser 2,5g/100ml en el producto diluido.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para líquidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Pulpa de manzana: Selección - lavado - desulpado Extracto de quinua en grano: beneficiado - cocción Mezclado - estandarizado - homogenizado - tratamiento térmico - envasado			
INGREDIENTES	Pulpa de manzana (35% m/m), extracto de quinua en grano (5% m/m), agua, azúcar, fortificantes (vitamina B1,B2 y B3); que serán verificados en inspecciones. El producto no debe contener edulcorantes, colorantes y saborizantes artificiales. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGICOS ALIMENTARIOS			
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. Se recomienda diluir 400g de producto en 1,6 litros de agua o leche.		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	Viscoso y denso.		
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FISIQUÍMICOS	VALORES PERMITIDOS
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,39	Sólidos solubles (°Brix)	Mínimo 15
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,41		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS		
	Esterilidad Comercial aerobios (UFC/ml)	0		
	Esterilidad Comercial anaerobios (UFC/ml)	0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material trilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, con sistema abre fácil, sellado herméticamente y con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA	
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 15 Unidades por caja	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
	3. N° de Lote.			
	4. Peso bruto.			
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			
	6. Identificación del Proveedor.			
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		CUÑAPES ABIZCOCHADOS FORTIFICADOS			
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO		CUÑAPE A BASE DE ALMIDÓN DE MAÍZ Y HARINA DE AMARANTO FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto en base a almidón de maíz, obtenido mediante procesos de mezclado, moldeado, horneado, primer enfriado, secado, segundo enfriado y envasado. Cada cuñape debe tener un diámetro aproximado entre 35 a 45 mm.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		mezclado - moldeado - horneado - primer enfriado - secado - segundo enfriado- envasado.			
INGREDIENTES		Almidón de maíz, harina de amaranto, harina de arroz, queso fresco, manteca de origen animal, huevo, leche, hojas frescas de espinaca (picadas), polvo de hornear, sal yodada y fortificantes: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarinas y mantecas), colorantes, saborizantes y bromuros. Libre de almidón de yuca. ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO Y LECHE.			
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO		Producto de consumo directo	
PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS		Sabor		Característico del producto, libre de sabores extraños.	
		Olor		Característico del producto, libre de olores extraños.	
		Color		Amarillo característico.	
		Textura		Firme y crujiente.	
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Proteínas (g/100g)		Mínimo 8,50	
		Hierro (mg/100g)		Mínimo 4,00	
		Ácido fólico (mg/100g)		Mínimo 0,05	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 ³	
		Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴	
		E. Coli (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Sodio (mg/100g)		Máximo 120	
		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		Humedad (g/100g)	
		Cenizas (g/100g) b.s.		Máximo 2,20	
		Acidez expresado en ácido láctico (g/100g) b.s.		Máximo 0,50	
REGISTRO SANITARIO		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		No aplica	
		Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
		Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
		4 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.			
		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
		Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO					
ENVASE PRIMARIO		Bolsa de material bilaminado metalizado, color blanco, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
EMBALAJE		Caja de cartón corrugado de primer uso, (calidad recomendada HC1) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.			
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA	
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades por caja	
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
		3. N° de Lote.			
		4. Peso bruto.			
		5. Cantidad de Unidades que contiene.			
		6. Identificación del Proveedor.			
		7. Simbología para manipulación y transporte.			
		8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO		Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.			
TRANSPORTE		Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		FIDEO DE QUINUA			
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO		FIDEO A BASE DE HARINA DE QUINUA Y TRIGO FORTIFICADO CON HIERRO Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto elaborado con harina de quinua y trigo, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, laminado, moldeado, cortado, secado, enfriado para su posterior envasado.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado de acuerdo a las normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Mezclado - amasado - laminado - moldeado - cortado -secado - enfriado - envasado.			
INGREDIENTES		Harina de quinua, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de arroz y huevo. No está permitido el uso de colorante tartrazina (SIN 102), amarillo oca (SIN 110) y saborizantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO Y GLUTEN			
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO En la etiqueta del envase detallar el procedimiento de preparación y establecer el tiempo de cocción aproximado del producto.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor		Característico, libre de sabores extraños.	
		Olor		Característico, libre de olores extraños.	
		Color		Característico del producto.	
		Textura		Duro	
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Proteínas (g/100g)		Mínimo 8,00	
		Hierro (mg/100g)		Mínimo 3,50	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
		Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ³	
		Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 1x10 ⁴	
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO		Debe contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO		Bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, transparente, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.			
ENVASE SECUNDARIO		Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto, protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.			
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE ENTREGA	
ENVASE SECUNDARIO		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades	
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
		3. N° de Lote.			
		4. Peso bruto.			
		5. Cantidad de Unidades que contiene.			
		6. Identificación del Proveedor.			
		7. Simbología para manipulación y transporte.			
		8. Capacidad de apilamiento.			
		9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
2. Costurado					
ETIQUETADO		Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.			
TRANSPORTE		Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		TARTELETAS FORTIFICADAS				
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO		GALLETA EN BASE A HARINA DE QUINUA, CAÑAHUA Y AVENA RELLENA CON PULPA DE FRUTILLA Y CIRUELA, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Galleta en base a harina de quinua, harina de cañahua, hojuelas de avena, rellena con pulpa de frutilla y ciruelas en la superficie central, fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El diámetro del producto debe ser entre 50 a 60 mm y 15 mm de altura. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No está permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Mezclado - cortado - horneado - enfriado - seleccionado - relleno - envasado.				
INGREDIENTES		Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua, harina de cañahua, hojuelas de avena, huevo, leche entera en polvo, azúcar morena, manteca de origen animal, pulpa de frutilla y ciruela cocidas con azúcar morena, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa) y fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca), colorantes, saborizantes y bromuros. ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, LECHE Y HUEVO.				
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
		Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
		Color	Característico del producto.			
		Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
		Proteínas (g/100g)	Mínimo 7,00		Humedad (g/100g)	Máximo 15
		Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,5
		Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,07		Acidez expresado como ácido láctico (g/100g) b.s.	Máximo 0,5
					PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
		Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 ³		
		Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
		Echericha coli (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
		Staphilococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
		Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase secundario y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO		Bandeja de polietileno y bolsa de material bilaminada metalizada, color blanco, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA		
		ETIQUETADO		1. Para 50 unidades por caja		
		1. Identificación del nombre del producto.				
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
		3. N° de Lote.				
		4. Peso bruto.				
		5. Cantidad de Unidades que contiene.				
		6. Identificación del Proveedor.				
		7. Simbología para manipulación y transporte.				
		8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO		Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.				
TRANSPORTE		Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológicas), los mismos que serán controlados y muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETÓN FORTIFICADO																							
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	GALLETINA DE CAÑAHUA, QUINUA, SABOR CHOCOLATE CON CHIPS DE CHOCOLATE, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galletón en base a harinas de cañahua y quinua, cacao en polvo y chips de chocolate, fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos, mezclados, amasados, congelados, moldeados, horneados, enfriados y seleccionados para su posterior envasado. El diámetro del producto debe ser entre 90 a 100 mm. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.																							
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No está permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.																							
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	mezclado - amasado - moldeado - congelado - horneado - enfriado - seleccionado - envasado.																							
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua (mínimo 30% m/m), harina de quinua (mínimo 10% m/m), huevo, harina de avena, harina de arroz, cacao en polvo, harina de haba, chips de chocolate, azúcar morena, manteca de origen animal, edulcorante (stevia o sucralosa), polvo de hornear, sal yodada y fortificantes: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca vegetal), colorantes, saborizantes y bromuros. ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN Y HUEVO.																							
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO: Producto de consumo directo																							
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor: Característico del producto, libre de sabores extraños.																							
	Olor: Característico del producto, libre de olores extraños.																							
	Color: Café oscuro.																							
	Textura: Firme y suave.																							
PARÁMETROS NUTRICIONALES	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (g/100g)</td> <td>Mínimo 9,0</td> <td rowspan="3">Humedad (g/100g)</td> <td></td> <td>Máximo 15</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg/100g)</td> <td>Mínimo 5,54</td> <td>Cenizas (g/100g) b.s.</td> <td>Máximo 1,5</td> </tr> <tr> <td>Ácido fólico (mg/100g)</td> <td>Mínimo 0,09</td> <td>Acidez titulable (g/100g) b.s.</td> <td>Máximo 0,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</td> <td>Bromato de potasio</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,0	Humedad (g/100g)		Máximo 15	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,54	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,5	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,09	Acidez titulable (g/100g) b.s.	Máximo 0,5			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS																			
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,0	Humedad (g/100g)		Máximo 15																			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,54		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,5																			
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,09	Acidez titulable (g/100g) b.s.		Máximo 0,5																				
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos (UFC/g)</td> <td>Máximo 5x10³</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10⁴</td> </tr> <tr> <td>E. Coli (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10¹</td> </tr> <tr> <td>Mohos (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10²</td> </tr> <tr> <td>Levaduras (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10²</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (en 25g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 5x10 ³	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 ⁴	E. Coli (UFC/g)	Máximo 1x10 ¹	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 ²	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 ²	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 ²	Salmonella (en 25g)	Ausencia							
	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS																						
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 5x10 ³																						
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 ⁴																						
	E. Coli (UFC/g)	Máximo 1x10 ¹																						
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 ²																						
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 ²																						
Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 ²																							
Salmonella (en 25g)	Ausencia																							
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	4 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.																							
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																							
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en todos los envases, de forma clara y legible.																							
ENVASE PRIMARIO	Bolsa polipropileno, transparente, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																							
ENVASE SECUNDARIO	Cartulina dúplex de primer uso, color blanco.																							
	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC1) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.																							
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA																						
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 unidades por caja																						
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.																							
	3. N° de Lote.																							
	4. Peso bruto.																							
	5. Cantidad de Unidades que contiene.																							
	6. Identificación del Proveedor.																							
7. Simbología para manipulación y transporte.																								
8. Capacidad de apilamiento.																								
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)																								
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase de cartulina dúplex.																							
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).																							
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).																							
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.																							

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	WAFFLE DE AMARANTO FORTIFICADO			
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	GALLETA TIPO OBLEA A BASE DE TRIGO Y AMARANTO FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a harinas de trigo fortificado con hierro y vitaminas del complejo B y amaranto, azúcar morena, leche entera en polvo, fortificantes de hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico; mediante procesos de mezclado y cocción (en dos planchas en cuadrícula con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal), enfriado y envasado. Las dimensiones deben ser uniformes y deben estar en una sola lamina, aproximado de 25 X 10 cm. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No está permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - cocción (en dos planchas en cuadrícula con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal) - enfriado - envasado.			
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificado con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto (mínimo 20% m/m), azúcar morena, edulcorantes (stevia o sucralosa), leche entera en polvo, huevos, fortificantes hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca), colorantes, bromuros y benzoato de potasio. ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, LECHE Y HUEVO.			
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	Firme, suave.		
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00	Humedad (g/100g)	Máximo 35,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,30		
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,16	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 ²		
	Escherichia coli (UFC/g)	< 1,0x10 ¹		
	Salmonella Spp (en 25g)	Ausencia		
Staphylococcus aureus (UFC/g)	< 1x10 ¹			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	2 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado blanco, sellado herméticamente, con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manejo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (Calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.		ETIQUETADO	
	1. Identificación del nombre del producto.		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.		1. Para 40 unidades	
	3. N° de Lote.			
	4. Peso bruto.			
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			
	6. Identificación del Proveedor.			
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impreso en el envase primario.			
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS FORTIFICADAS				
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	GALLETAS DE QUINUA CON CHIP DE CHOCOLATE, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; GALLETAS DE AMARANTO CON CHIP DE CHOCOLATE, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; GALLETAS DE CAÑAHUA CON CHIP DE CHOCOLATE, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante el surtido de galletas de quinua, galletas amaranto y galletas de cañahua, fortificadas con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado de forma diferente de acuerdo a la variedad de la harina utilizada, horneado, enfriado, surtido (en proporción equitativa de las 3 variedades) y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g en cada variedad. Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - surtido - envasado.				
INGREDIENTES	Galleta con quinua fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua (mínimo 25% m/m), harina de avena (mínimo 10% m/m), harina de haba, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, trozos de almendras, chip de chocolate, edulcorante (stevia o sucralosa), polvo de hornear, sal yodada, fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). Galleta con amaranto fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto (mínimo 25% m/m), harina de avena (mínimo 10% m/m), harina de haba, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, trozos de almendras, chip de chocolate, edulcorante (stevia o sucralosa), polvo de hornear, sal yodada, fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). Galleta con cañahua fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua (mínimo 25% m/m), harina de avena (mínimo 10% m/m), harina de haba, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, trozos de almendras, chip de chocolate, edulcorante (stevia o sucralosa), polvo de hornear, sal yodada, fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). Ingredientes que serán verificados en la inspección. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y ALMENDRA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO Producto de consumo directo.				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico			
	Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,80		Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,27		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,50
	Ácido Fólico (mg/100g)	Mínimo 0,10		Acidez titulable (g/100g) b.s.	Máximo 0,50
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 ³		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	E. Coli (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado blanco, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA		
	1. Identificación del nombre del producto. 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento. 3. N° de Lote. 4. Peso bruto. 5. Cantidad de Unidades que contiene. 6. Identificación del Proveedor. 7. Simbología para manipulación y transporte. 8. Capacidad de apilamiento. 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		1. Para 50 Unidades por caja		
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.				
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELAS DE QUINUA ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de la quinoa blanca orgánica, mediante procesos de beneficiado de la quinoa orgánica, hidratado, laminado, secado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado de acuerdo a las normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Beneficiado de la quinoa - hidratado - laminado - secado - envasado.				
INGREDIENTE	Quinoa orgánica blanca laminada, deberá contar con la certificación de producto orgánico por el Sistema Participativo de Garantía (SPG) de la producción primaria, documento que será verificado en inspecciones. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	En la etiqueta del envase detallar el procedimiento de preparación para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso.			
	Textura	Láminas delgadas, sin polvillo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
			PARAMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 2x10 ⁵		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 3x10 ³		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 3x10 ³		
	Echerichia coli (UFC/g)		<1.0x10 ¹		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 1x10 ²			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polipropileno biorentado y polietileno (BOPP-PE), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto, protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE ENTREGA		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Dentro de sacos costurados		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG y cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.				
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA INSTANTÁNEA DE CEREALES EN POLVO DE CAÑAHUA, QUINUA, AMARANTO Y WILLCAPARU SIN AZÚCAR			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de harinas de cañahua, quinua, amaranto y maíz wilcaparu precocidas, sin azúcar, es un alimento en polvo instantáneo preparado en base a cereales tostados y molidos, que deben pasar por un proceso de limpieza, tostado, molienda, mezclado y envasado.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado de acuerdo a las normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza - tostado - molienda - mezclado - envasado.			
INGREDIENTES	Pito de cañahua (25% m/m), pito de quinua (25% m/m), pito de amaranto (25% m/m), maíz wilcaparú tostado y molido (25% m/m), sin azúcar, no debe incluir otros ingredientes. Sin colorantes ni saborizantes; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGICOS ALIMENTARIOS.			
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO Producto de consumo directo previa dilución en leche o agua.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.		
	Color	Característico de los productos.		
	Textura	Polvo fino, sin grumos.		
VALORES NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00	Humedad (g/100g)	Máximo 11,5
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,0
	Fibra (g/100g)	Mínimo 4,00	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20,0
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 ³	
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3	
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3	
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3	
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia	
Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	10 meses a partir de la fecha de envasado, conservar en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa polipropileno transparente, 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 (calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA	
	ETIQUETADO			
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
	3. N° de Lote.			
	4. Peso bruto.			
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			
	6. Identificación del Proveedor.			
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.			
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un Informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		ROLLITOS DE CANELA FORTIFICADO					
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO		PAN EN BASE A HARINA DE AMARANTO, CAÑAHUA Y AVENA CON CANELA, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto elaborado en base a harinas de trigo fortificado con hierro y vitaminas del complejo B, amaranto y cañahua, hojuelas de avena, canela en polvo y fortificantes de hierro y ácido fólico; obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado, leudado, horneado, enfriado, seleccionado y envasado. Formando un redondo en forma espiral con un diámetro de 80 a 90 mm. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.					
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No está permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.					
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Mezclado - amasado - leudado - moldeado - reposo - horneado - enfriado - seleccionado - envasado.					
INGREDIENTES		Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, harina de cañahua, hojuelas de avena, huevo, leche en polvo, azúcar morena, manteca de origen animal, canela en polvo, levadura, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa) y fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca), colorantes, saborizantes y bromuros. ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, LECHE Y HUEVO.					
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO Producto de consumo directo.					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor		Característico, libre de sabores extraños.			
		Olor		Característico, libre de olores extraños.			
		Color		Característico al tipo de cereales			
		Textura		Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS			
		Proteínas (g/100g)		Mínimo 8,80			
		Hierro (mg/100g)		Mínimo 4,00			
		Ácido fólico (mg/100g)		Mínimo 0,07			
		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		Humedad (g/100g)		Máximo 25	
				Acidez (expresado como ácido láctico en base seca) (g/100g)		Máximo 1,0	
PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		Aflatoxinas totales (µg/kg)		Máximo 20			
		Bromato de potasio		Ausencia			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS			
		<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)		< 1x10 ⁴			
		Coliformes totales (UFC/g)		1x10 ⁴			
		<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)		< 1.0x10 ³			
		Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²			
		Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²			
<i>Salmonella spp</i> (en 25g)		Ausencia					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.					
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.					
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.					
ENVASE PRIMARIO		Bolsa de material bilaminado metalizado color blanco, 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 (calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA 1. Para 50 unidades			
		ETIQUETADO					
		1. Identificación del nombre del producto.					
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
		3. N° de Lote.					
		4. Peso bruto.					
		5. Cantidad de Unidades que contiene.					
		6. Identificación del Proveedor.					
		7. Simbología para manipulación y transporte.					
		8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)							
ETIQUETADO		Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase primario.					
TRANSPORTE		Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).					
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		Debe ser 100% nacional. (Demostrable).					
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		BOLTAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS			
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO		POSTRE A BASE DE HARINA PRECOCIDA DE CAÑAHUA TIPO BRIGADEIRO FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto elaborado con pito de cañahua y amaranto, fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado en forma esférica, cubierto con coco rallado, seleccionado y envasado. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Mezclado - amasado - moldeado - seleccionado - envasado al vacío - refrigerado.			
INGREDIENTES		Pito de cañahua, pito de amaranto, pito de avena, cocoa en polvo, dulce de leche (en base a leche y melaza), coco rallado, edulcorante (stevia o sucralosa) opcional, fortificante: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). El producto debe estar libre de gomas o espesantes; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGICOS ALIMENTARIOS. ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE			
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor	Característico, libre de sabores extraños.		
		Olor	Característico, libre de olores extraños.		
		Color	Característico del producto.		
		Textura	Firme y suave.		
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALORES PERMITIDOS
		Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,5	Humedad (g/100g)	Máximo 30
		Hierro(mg/100g)	Mínimo 6,15		
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,02	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	NO APLICA		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
		Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²	
		Salmonella (en 25g)		Ausencia	
		Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar refrigerado.			
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en todos los envases, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO		Bolsa de material bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, envasado al vacío y sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartulina dúplex de primer uso, color blanco.			
		Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC1) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.			
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA	
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades	
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
		3. N° de Lote.			
		4. Peso bruto.			
		5. Cantidad de Unidades que contiene.			
		6. Identificación del Proveedor.			
7. Simbología para manipulación y transporte.					
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO		Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo debe cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase de la caja de cartulina dúplex.			
TRANSPORTE		Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas, organolépticas y refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		Debe ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS CON RELLENO					
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	POSTRE A BASE DE HARINA PRECOCIDA DE CAÑAHUA TIPO BRIGADEIRO, RELLENO CON PULPA DE FRUTA FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de pito de cañahua y amaranto, fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado en forma esférica, relleno con pulpa de frutas de copuazú o maracuyá, envasado al vacío y refrigerado. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.					
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.					
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - relleno - seleccionado - envasado al vacío - refrigerado.					
INGREDIENTES	Pito de cañahua, harina de amaranto precocida, cacao, dulce de leche (leche y melaza), relleno de pulpa de copuazú o maracuyá cocidas con edulcorantes (stevia o sucralosa), fortificantes: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico), sin espesantes, ni gomas; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE.					
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.				
	Color	Característico del producto, café oscuro.				
	Textura	Firme y suave.				
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALORES PERMITIDOS		
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00			Humedad (g/100g)	Máximo 30
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 6,20				
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,03	PARAMETROS TOXICOLÓGICOS	NO APLICA		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS			
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²			
	Bacillus céreus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²			
	Salmonella (en 25g)		Ausencia			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar refrigerado.					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.					
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en todos los envases, de forma clara y legible.					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, envasado al vacío y sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex de primer uso color blanco.					
	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.					
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA			
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
	3. N° de Lote.					
	4. Peso bruto.					
	5. Cantidad de Unidades que contiene.					
	6. Identificación del Proveedor.					
	7. Simbología para manipulación y transporte.					
8. Capacidad de apilamiento.						
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir impresa en el envase de la caja de cartulina dúplex.					
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas, organolépticas y refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).					
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).					
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIE DE QUINUA FORTIFICADO																		
NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO	POSTRE TIPO BROWNIE EN BASE A HARINA DE QUINUA FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a harina de quinua, obtenido mediante procesos de mezclado, batido, dosificado, horneado, enfriado, envasado y refrigerado. Las dimensiones deben ser aproximadas a 6 cm x 10 cm x 1,5 cm, cada caja debe contener 2 unidades. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.																		
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.																		
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - batido - dosificado - horneado - enfriado - envasado - refrigerado.																		
INGREDIENTES	Harina de quinua, harina de arroz, harina de haba, cacao en polvo, leche en polvo, huevo, azúcar morena, mantequilla sin sal, polvo de hornear, edulcorante (stevia o sucralosa) y fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). El producto no debe contener bromuros, colorantes y saborizantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO Y LECHE. ESTE PRODUCTO NO CONTIENE GLUTEN																		
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO: Producto de consumo directo.																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor: Chocolate dulce, libre de sabores extraños.																		
	Olor: Chocolate, libre de olores extraños.																		
	Color: Marrón oscuro.																		
	Textura: Suave y húmeda.																		
PARÁMETROS NUTRICIONALES	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (g/100g)</td> <td>Mínimo 5,50</td> <td rowspan="2">Humedad (g/100g)</td> <td rowspan="2">Acidez expresado en ácido láctico (g/100) en b.s</td> <td>Máximo 35,0</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg/100g)</td> <td>Mínimo 4,00</td> <td>Máximo 1,0</td> </tr> <tr> <td>Ácido fólico (mg/100g)</td> <td>Mínimo 0,06</td> <td>PARAMETROS TOXICOLÓGICOS</td> <td>Bromato de potasio</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,50	Humedad (g/100g)	Acidez expresado en ácido láctico (g/100) en b.s	Máximo 35,0	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00	Máximo 1,0	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,06	PARAMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS														
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,50	Humedad (g/100g)	Acidez expresado en ácido láctico (g/100) en b.s	Máximo 35,0														
Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00	Máximo 1,0																	
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,06	PARAMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia															
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>VALORES PERMITIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totales (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10¹</td> </tr> <tr> <td>Mohos (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10²</td> </tr> <tr> <td>Levaduras (UFC/g)</td> <td>Máximo 1x10²</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>< 1,0x10¹</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp (en 25g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (UFC/g)</td> <td>< 1x10¹</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 ¹	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 ²	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 ²	Escherichia coli (UFC/g)	< 1,0x10 ¹	Salmonella Spp (en 25g)	Ausencia	Staphylococcus aureus (UFC/g)	< 1x10 ¹				
	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS																	
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 ¹																	
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 ²																	
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 ²																	
	Escherichia coli (UFC/g)	< 1,0x10 ¹																	
Salmonella Spp (en 25g)	Ausencia																		
Staphylococcus aureus (UFC/g)	< 1x10 ¹																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar refrigerado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																		
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en todos los envases, de forma clara y legible.																		
ENVASE PRIMARIO	Pirotín de papel parafinado y bolsa de polipropileno biorientado (BOPP), sellado herméticamente.																		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex de primer uso y de color blanco.																		
	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC3), protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.																		
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA																	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja																	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.																		
	3. N° de Lote.																		
	4. Peso bruto.																		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.																		
	6. Identificación del Proveedor.																		
	7. Simbología para manipulación y transporte.																		
8. Capacidad de apilamiento.																			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)																			
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM. Debe ir impresa en la caja de cartulina dúplex.																		
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).																		
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).																		
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.																		

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



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

ROSQUITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS

NOMBRE DEL PRODUCTO	PRODUCTO HORNEADO DE CAÑAHUA FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO EN FORMA DE ROSQUITAS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a harinas de trigo fortificado con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, manteca de origen animal y fortificantes: hierro y ácido fólico, obtenido mediante el proceso de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, seleccionado y envasado. El diámetro de cada rosquita debe ser aproximadamente entre 50 a 60 mm. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley N° 775 de Promoción de Alimentación Saludable con niveles establecidos para sólidos de concentración "Baja o Saludable", normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - envasado.				
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, huevo, leche entera en polvo, manteca de origen animal, azúcar morena, edulcorantes (stevia o sucralosa), polvo de hornear, fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (margarina y manteca), bromuro de potasio y benzoato de potasio. ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN Y LECHE.				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme y suave			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
	Mohos (UFC/g)				Máximo 5x10 ¹
	Levaduras (UFC/g)			Máximo 5x10 ¹	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado, color blanco, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	Debe cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados", contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG, asimismo cumplir con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, esta debe ir en el envase primario.				
TRANSPORTE	Se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Debe ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto debe ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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



