FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ALFAFOR CON RELLENO FORTIFICADO**
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**ALFAFOR EN BASE A HARINA DE QUINUA, AMARANTO Y AVENA CON RELLENO DE CREMA DE CACAO, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galleta en base a harinas de trigo, quinua, amaranto, hojuela de avena, crema de cacao y fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de batido, mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, rellenado, seleccionado y envasado. El diámetro del producto debe ser entre 50 a 60 mm y 20 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 Nº 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	Batido - mezclado - cortado - horneado - enfriado - rellenado - seleccionado - envasado.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua, harina de amaranto, hojuelas de avena, huevo, crema de cacao (licor de cacao, manteca de cacao y leche entera en polvo), azúcar morena, manteca de origen animal, ralladura de limón, edulcorante (stevia o sucralosa), sal yodada 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 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	Característico del producto, café oscuro.
	Textura	Firme y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	
Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,50	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 15	
Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,30		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,5	
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,06		Acidez expresado como acido lactico (g/100g) b.s.	Máximo 0,5	
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
Aerobios mesóficos (UFC/g)	Máximo $5x10^3$
Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^1$
Echericha coli (UFC/g)	Máximo $1x10^1$
Staphilococcus aureus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Salmonella (en 25g)	AUSENCIA
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Levaduras (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 polipropileno (PP) y 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.
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	CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. Nº 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 Nº. 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	**ARROZ DE GRANO LARGO, GRUESO Y PULIDO**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cereal de grano largo, grueso y pulido, obtenido mediante procesos de limpieza, secado, descascarado, pulido, clasificado y envasado. Exento de impurezas.				
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 - secado - descascarado - pulido - clasificado - envasado.				
INGREDIENTE	Arroz de grano largo, que será verificado en inspección. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto para preparar y cocinar antes de su consumo, se recomienda ver el modo de preparación en la etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco.			
	Textura	Dura, grano entero largo, grueso y pulido.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 75,00		Humedad (g/100g)	Máximo 14
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20,0
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $5x10^2$		
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 polietileno de Baja Densidad (PEBD), 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		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por 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	**COMPLEMENTO NUTRICIONAL NUTRI MAMÁ®**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo instantáneo, está compuesto por cañahua y arroz extruidos, leche descremada en polvo fortificada con fumarato ferroso microencapsulado, mix de micronutrientes (13 vitaminas y 6 minerales), grasa vegetal, suero de leche con bajo contenido de lactosa, albúmina de huevo, almidón hidrolizado, maltodextrina, cocoa, calcio micronizado, ácido fumárico, mono y diglicéridos, Omega-3 de cadena larga (DHA y EPA), probiótico (Bacillus coagulans de $1.5x10^{10}$ (UFC/g), sucralosa, goma xantana y aromas permitidos, los mismos que posterior a un proceso de mezclado se procede a su envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	El Nutri Mamá® debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3, las normativas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) y NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".
PROCESOS MINIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Control de calidad - mezclado - desinfección - envasado
INGREDIENTES	Leche descremada, cañahua (extruido), grasa vegetal, suero de leche, maltodextrinas, arroz (extruido), albúmina de huevo, almidón hidrolizado, cocoa, ácido fumárico (opcional, regulador de acidez), Omega-3 de cadena larga (DHA y EPA), mono y diglicéridos, aroma saborizante, goma Xantana, probiótico (*Bacillus coagulans* de $1.5x10^{10}$ UFC/g), Sucralosa, mix de micronutrientes de acuerdo a formulación establecida (13 vitaminas A, C, D3, E, K2, B1, B2, B3, B9 B12, B6, B5, B7 y 6 minerales Hierro microencapsulado, Yodo, Zinc, Magnesio, Selenio Quelado, calcio micronizado). (Ingredientes que seran verificados en la inspección) **ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE**
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: Según dosis recomendada del producto, disolver en agua hervida tibia o fría, batir hasta que se disuelva por completo, no necesita cocción alguna, se recomienda consumir de inmediato.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor: Característico según la variedad, libre de sabores extraños. Olor: Característico según la variedad, libre de olores extraños. Color: Café claro a café oscuro, según el sabor. Textura: Polvo fino, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
Proteínas (g/100g)	17,00
Vitamina A (Retinol) (µg ER/100g)	2169,00
Vitamina B9 (Ac. Fólico) (µg/100g)	1421,00
Hierro microencapsulado (mg/100g)	45,00
Zinc (mg/100g)	25,00

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Humedad (g/100g)	Máximo 6,5
Cenizas (g/100g)	Máximo 5,0

PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Aflatoxinas B1 (ug/kg)	Máximo 5
Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (ug/kg)	Máximo 10

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
* Recuento total aerobios mesófilos (UFC/g)	1,3x10^2
Coliformes totales (NMP/g)	< 3
Escherichia coli (NMP/g)	0
Staphylococcus aureus (UFC/g)	< 10
Salmonella sp (en 25g)	0
**Bacillus coagulans	***$1,8x10^9$

Los parámetros microbiológicos deben cumplir con lo establecido en las Esp. Téc. del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañaha, Probiótico y Omega-3, en caso de presentar una sola muestra los resultados no deben sobrepasar los valores permitidos por la presente ficha técnica.
* Recuento total aerobios mesófilos: Puede ocurrir el incremento debido al contenido del probiótico Bacillus coagulans ($1.5 X 10^{10}$ UFC/g) que contiene el producto.
** Bacillus coagulans:- Probiótico, benéfico para la salud.
*** Límite por gramo: $1,8x10^7$ en un gramo es igual a $1.8x10^9$ en 100 g

TIEMPO DE VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses a partir de la fecha de producción y conservado en lugar fresco y seco a una temperatura menor a 30 °C.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material trilaminado 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 de calidad 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 24 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3 y con las regulaciones de la AGEMED. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.
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. (Despacho y Transporte, Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de la AGEMED, aprobado mediante R. M. N° 0260 del 26 de abril del 2004).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá cumplir con lo establecido en Ley 1257 del 24 de octubre del 2019 (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. 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 son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	**COMPLEMENTO NUTRICIONAL NUTRIBEBÉ®**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de productos en polvo, elaborado a base de cereales (arroz y/o maíz blanco), los cuales deben ser preferentemente cocidos por extrusión, gelatinizados (hidrolizados total o parcialmente) o atomizados (de tal manera que permitan una reconstitución instantánea), leche entera en polvo, grasa vegetal (en polvo), azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), que posterior a un homogenizado se procede a su envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	El Nutribebé® debe cumplir con: la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutribebé®, las normativas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) , la NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos" y la NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Control de Calidad - mezclado - desinfección - envasado				
INGREDIENTES	Harina de arroz y/o maíz blanco, leche entera en polvo, grasa vegetal (en polvo), azúcar y pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), (los ingredientes serán verificados en la inspección). **ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Según dosis recomendada del producto, disolver en agua hervida tibia o fría, batir hasta que se disuelva por completo, no necesita cocción alguna, se recomienda consumir de inmediato.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico según la variedad, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico según la variedad, libre de olores extraños.			
	Color	Crema claro a crema oscuro, según el sabor.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES ESTABLECIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 5,00
	Hierro (mg/100g)	22,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,0
	Zinc (mg/100g)	10,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas B1 (ug/kg)	Máximo 5,0
	Vitamina A (µg/100g)	500,00		Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (ppb)	Máximo 10
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$			
	Coliformes totales (NMP/g)	< 3			
	Salmonella (en 25g)	0			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo $1x10^1$			
	Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$			
	Escherichia coli (NMP/g)	Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses a partir de la fecha de producción y conservado en lugar fresco y seco a una temperatura menor a 30 °C.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material trilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso de calidad 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 24 Unidades por cajas			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutribebé y con las regulaciones de la AGEMED. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.				
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 (Despacho y Transporte, Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de la AGEMED, aprobado mediante R. M. N° 0260 del 26 de abril del 2004).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá cumplir con lo establecido en Ley 1257 del 24 de octubre del 2019 (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. 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 son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GALLETONES SURTIDOS FORTIFICADOS DEL BICENTENARIO**
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**GALLETAS CON PULPA DE BETERRAGA Y ARÁNDANOS, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; GALLETAS CON PULPA DE ZANAHORIA Y PASAS DE UVA, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; GALLETAS CON PULPA DE ESPINACA Y MENTA, FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante el surtido de galletas con beterraga y arándanos, galletas con zanahoria y pasas de ùva y galletas con espinaca y menta, fortificadas con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, seleccionado, surtido (2 galletas por cada variedad) y envasado. El diámetro del producto debe ser entre 75 a 85 mm. **Contenido máximo de azúcar debe ser 5g/100g en cada variedad.**
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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 - seleccionado - surtido - envasado.
INGREDIENTES	***Galletón con pulpa de beterraga y arándanos:*** Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, pulpa de beterraga, arándanos, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, polvo de hornear, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). ***Galletón con pulpa de zanahoria y pasas de uva:*** Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, pulpa de zanahoria, pasas de uva, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, polvo de hornear, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico). ***Galletón con pulpa de espinaca y menta:*** Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua, pulpa de espinaca, extracto de espinaca y hojas de menta, chips de chocolate, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, polvo de hornear, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa), 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), colorantes y saborizantes artificiales. **ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN 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 según la variedad.
	Textura	Firme y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,70		Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 1,5
	Ácido Fólico (mg/100g)	Mínimo 0,06		Acidez titulable (g/100g) b.s.	Máximo 0,5
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Mohos (UFC/g)	Máximo $5x10^1$
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $5x10^1$

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3 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 polipropileno biorientado (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. (se recomienda que cada galleta se envase de forma individual)	
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 2 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el 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	**MANÍ PELADO**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una semilla comestible de la planta leguminosa cacahuete, obtenida mediante procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado, 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	Selección - limpieza - descascarado - pelado - envasado.				
INGREDIENTE	Maní de grano pelado, que será verificado en inspecciones. No debe contener sal añadida. **ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ.**				
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 del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico blanquecino.			
	Textura	Dura, ovalada.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 27,00		Humedad (g/100g)	Máximo 9
	Grasas (g/100g)	Mínimo 44,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	< 10
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		$< 1x10^3$		
	Coliformes totales (UFC/g)		$< 5x10^1$		
	Mohos (UFC/g)		$< 1x10^4$		
	Levaduras (UFC/g)		$< 1x10^4$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	8 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	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 polipropileno de baja densidad (PEBD) 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	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		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	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 7 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 DE FRUTOS SECOS, FRUTAS DESHIDRATADAS, CEREALES Y LEGUMINOSAS FRITAS (MANÍ, UVAS PASAS, HABA, MAÍZ Y PLÁTANO)**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de maní tostado, pasas uvas, haba frita, maíz tostado y plátano frito en rodajas, obtenido mediante procesos de selección, tostado/fritado, 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	Selección - tostado/fritado - mezclado - envasado.				
INGREDIENTES	Maní tostado, pasas de uva, haba frita, maíz tostado y plátano frito. Sin sal, no debe incluir otros ingredientes; serán verificados en inspecciones. **ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ.**				
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 de la mezcla			
	Textura	Crocante, crujiente			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Fibra (g/100g)	Mínimo 2,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1x10^3$		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
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 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	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 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 4 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	**PANQUEQUE CON HARINA DE FRUTAS FORTIFICADO PARA PREPARAR**
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**MEZCLA EN POLVO CON HARINAS DE AVENA, PLÁTANO Y TRIGO PARA PREPARAR PANQUEQUE, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO** **MEZCLA EN POLVO CON HARINAS DE AVENA, MANZANA Y TRIGO PARA PREPARAR PANQUEQUE, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo a base de harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de frutas y fortificado con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, desinfección y envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado de acuerdo a las normas 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". **No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.**
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - desinfectado - envasado.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de avena, harina de plátano o manzana, polvo de hornear y fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico), no debe contener otros ingredientes. No esta permitido el uso de estabilizantes, colorantes, saborizantes artificiales y edulcorantes. Los ingredientes serán verificados en inspecciones **ESTE PRODUCTO CONTIENE 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	Polvo fino, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES		**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**		
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,60		Humedad (g/100g)	Máximo 15
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
Fibra (g/100g)	Mínimo 0,50		Bromato de potasio	Ausencia

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 $3x10^3$
Escherichia coli (UFC/g)	$<1,0x10^1$
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $5x10^2$
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	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 polietileno de baja densidad (PEBD), transparente de primer uso, grado alimenticio y sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo y almacenamiento.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex, de primer uso blanco Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2), 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 100 unidades
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. Nº 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 u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 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	**JAMPITA CON SEMILLAS**
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**PAN INTEGRAL TOSTADO CON SEMILLAS DE LINAZA, SÉSAMO, GIRASOL Y ZAPALLO, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de panadería laminado y tostado, elaborado en base a harina integral de trigo, harina de quinua , semillas de linaza, sésamo, girasol y zapallo, fortificado con hierro y ácido fólico; y recubierto con semillas, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, fermentado, moldeado, horneado, enfriado, laminado, tostado, seleccionado y envasado. Cada caja debe contener entre 9 a 12 láminas de pan tostado. **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 Nº 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 - fermentado - moldeado - recubierto con semillas - horneado - enfriado - laminado - tostado - seleccionado - envasado.
INGREDIENTES	Harina de trigo integral, harina de quinua, leche entera en polvo, azúcar morena, levadura, semillas de linaza, sésamo, girasol y zapallo, levadura, sal yodada, fortificantes de hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. No está permitido el uso colorantes, bromuros y edulcorantes. **ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, 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.
	Textura	Firme y crujiente.

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	
Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,40	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 35	
Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Acidez expresado como ácido láctico (g/100g) en b.s.	Máximo 1,0	
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,07	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20	
			Bromato de potasio	Ausencia	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**	
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^1$	
Coliformes totales (UFC/g)	$1x10^1$	
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1.0x10^1$	
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$	
Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$	
Salmonella spp (en 25g)	Ausencia	

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3 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 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	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	CARACTERISTICAS 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 2 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	**BASTONES DE CACAO Y COCO RALLADO FORTIFICADOS**				
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**POSTRE A BASE DE CACAO Y COCO RALLADO, FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO MOLDEADO EN FORMA CILÍNDRICA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de dos texturas, elaborado a base pito de cañahua, dulce de leche, cacao en polvo con coco rallado y pito de amaranto, leche condensada con coco rallado, fortificados con hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, amasado, moldeado en forma de barras bicolor, cubierto con coco rallado, seleccionado, envasado al vacío y refrigerado. Moldeado en forma de barras circulares bicolor de 3 cm de largo. **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 Nº 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	***Barra de cañahua y dulce de leche fortificada:*** Pito de cañahua, cacao en polvo, dulce de leche, coco rallado, leche entera en polvo, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificante: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico) y sorbato de potasio. ***Barra de amaranto y leche condensada fortificada:*** Pito de amaranto, leche de condensada, coco rallado, leche entera en polvo, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificante: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico) y sorbato de potasio. El producto debe estar libre de estabilizantes, 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, crema y café.			
	Textura	Firme y suave.			

PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 30
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 4,50			
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,03	**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 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 duplex.	
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 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	**QUEQUE DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO Y AVENA CON FRUTOS ROJOS (PASAS DE UVA, CIRUELOS Y ARÁNDANOS) FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a harina de trigo integral, harina de quinua, harina de avena, pasas de uva, arándanos deshidratados y ciruelos deshidratados, fortificantes de hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, batido, dosificado mecánico, horneado, enfriado y envasado. Producto de 5 unidades (tipo cupcake). **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 Nº 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 mecánico - horneado - enfriado - envasado.
INGREDIENTES	Harina de trigo integral, harina de quinua, harina de avena, leche, azúcar morena, manteca de origen animal, huevo, pasas de uva, arándanos y ciruelos deshidratados, polvo de hornear, sal yodada, edulcorante (stevia o sucralosa) y fortificantes: hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico); que serán verificados en inspecciones. El producto no debe contener bromuros, colorantes y saborizantes artificiales. Edulcorante único permitido será la stevia. **ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO 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.
	Textura	Firme y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00
Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,02

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Humedad (g/100g)	Máximo 35
Acidez (expresado como acido lactico) (g/100g) b.s.	Máximo 1,0

PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
Bromato de potasio	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^1$
Coliformes totales (UFC/g)	$1x10^1$
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1.0x10^1$
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Salmonella spp (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	45 días a partir de la fecha de elaboración y 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 secundario y envase secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	Pirotin de papel parafinado con espesor de 75 micras y bolsa bilaminada metalizada blanca, sellado herméticamente.

ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3), protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DE LA CAJA
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. Nº 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. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	**QUEQUE CON PULPA DE ZANAHORIA Y UVAS PASAS FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; QUEQUE CON PULPA DE BETERRAGA Y UVAS PASAS FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; QUEQUE CON PULPA DE ZAPALLO Y UVAS PASAS FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO; QUEQUE CON PULPA DE PLÁTANO Y UVAS PASAS FORTIFICADO CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a harinas de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, cañahua, quinua y amaranto con pulpa de verdura o fruta (zanahoria o beterraga o zapallo o plátano), uvas pasas, fortificantes de hierro y ácido fólico, obtenido mediante procesos de mezclado, dosificado mecánico, horneado, enfriado y envasado. **Contenido máximo de azúcar añadida debe ser 5g/100g en cada variedad.**
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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 - dosificado mecánico - horneado - enfriado - envasado - refrigerado.
INGREDIENTES	***Queque con pulpa de beterraga fortificado:*** *Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, harina de haba, pulpa de beterraga, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, leche en polvo, uvas pasas, almendras, sal yodada, polvo de hornear, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico).* ***Queque con pulpa de zanahoria fortificado:*** *Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua, harina de haba, pulpa de zanahoria, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, uvas pasas, almendras, sal yodada, polvo de hornear, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico).* ***Queque con pulpa de zapallo fortificado:*** *Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, harina de haba, pulpa de zapallo, manteca de origen animal, azúcar morena, huevo, leche en polvo, uvas pasas, almendras, sal yodada, polvo de hornear, edulcorante (stevia o sucralosa), fortificadas con hierro (sulfato ferroso) y vitamina B9 (ácido fólico).* ***Queque con pulpa de plátano fortificado:*** *Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, harina de haba, pulpa de plátano, manteca de origen animal, azúcar morena, leche en polvo, huevo, uvas pasas, almendras, sal yodada, polvo de hornear, edulcorante (stevia o sucralosa), 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 vegetal).* ***ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO 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.
	Textura	Firme y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,50
Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,07

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Humedad (g/100g)	Máximo 35
Acidez expresado como acido lactico (g/100g) b.s.	Máximo 1,0
Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20

PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Bromato de potasio	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^1$
Coliformes totales (UFC/g)	$1x10^1$
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1.0x10^1$
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Salmonella spp (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL 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	Pirotin de papel parafinado con espesor de 75 micras y bolsa bilaminada metalizada blanca, sellado herméticamente.

ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2), 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 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 Nº. 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 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	**HABA DESHIDRATADA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Legumbre obtenida a partir de la haba fresca, mediante procesos de acondicionamiento, deshidratado, seleccionado, envasado, exento de impurezas.				
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 MINIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - deshidratado - seleccionado - envasado.				
INGREDIENTE	Haba entera deshidratada con cáscara, sin vaina, que será verificada en inspecciones. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	En la etiqueta del envase detallar el procedimiento de preparación y establecer los tiempos de hidratación y cocción aproximados del producto.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Dura.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,10		Humedad (g/100g)	Máximo 13,00
	Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 5,40	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	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 polietileno de baja densidad (PEBD) o polipropileno biorientado (PP o BOPP), 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	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto, soporte condiciones de almacenamiento (estiba), protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.				
	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.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	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	**HELADO DE LECHE CON PULPA DE FRUTAS AMAZÓNICAS**
NOMBRES ESPECIFICOS DEL PRODUCTO	**HELADO DE LECHE CON PULPA DE ASAI** **HELADO DE LECHE CON PULPA DE COPOAZU** **HELADO DE LECHE CON PULPA DE MARACUYÁ** **HELADO DE LECHE CON PULPA DE GUAYABA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con pulpa de fruta amazónica: asaí, copuazú, maracuyá o guayaba, leche entera en polvo, crema de leche, azúcar morena, obtenido mediante procesos de mezclado, homogenizado, pasteurizado, madurado, batido, congelado, envasado y almacenado a temperatura de -18ºC. **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 Nº 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 - homogenizado - pasteurizado - madurado - batido - congelado - envasado - refrigerado.
INGREDIENTES	Pulpa de una fruta amazónica (asaí o copuazú o maracuyá o guayaba), leche entera en polvo, crema de leche, azúcar morena, edulcorante (stevia o sucralosa). No está permitido el uso de grasas de origen vegetal (aceites, margarinas o mantecas), colorantes y saborizantes artificiales; 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.
	Aspecto	Firme

PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,60		Sólidos totales (g/100g)	Mínimo 27
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^4$
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Escherichia coli (UFC/g)	$<1.0x10^1$
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	$<1.0x10^1$
	Listeria Monocytogenes (en 25g)	Ausencia
	Salmonella Spp (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado entre -18ºC a -25ºC, hasta su consumo.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	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	Vaso de polipapel y tapa de polietileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.

ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado 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 1 paquete con 20 unidades c/u
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. Nº 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, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18ºC. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 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	**SURTIDO DE FRUTAS DESHIDRATADAS**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto que se obtiene de la deshidratación de frutas de temporada: piña, durazno, manzana, frutilla, papaya, naranja, mango y plátano, mediante procesos de selección de las frutas, acondicionamiento, cortado, deshidratado, selección, mezclado y envasado. Debe contener aproximadamente la misma proporción de 4 variedades de las frutas deshidratadas indicadas y deben detallarse en el etiquetado del producto.				
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". Mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas. **No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.**				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección de las frutas - acondicionamiento - cortado - deshidratado - seleccionado - mezclado - envasado.				
INGREDIENTES	Frutas deshidratadas de piña o durazno o manzana o frutilla o papaya o naranja o mango o plátano; que serán verificados en inspecciones. No debe incluir otros ingredientes. **ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de las frutas.			
	Textura	Crocante y crujiente.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Fibra (g/100g)	Mínimo 2,90		Humedad (g/100g)	Máximo 8
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
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 secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de material bilaminado metalizado color blanco, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente para garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, (Calidad recomendad 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 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 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 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	**NÉCTAR DE FRUTILLA Y REMOLACHA, NÉCTAR DE DURAZNO Y ZAPALLO, NÉCTAR DE NARANJA Y ZANAHORIA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida elaborada en base a pulpa o jugo/zumo de fruta, zumo de verdura y miel de abejas, mediante procesos de selección de la verdura y fruta, lavado, despulpado, estandarizado, tratamiento térmico 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 Nº 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	Selección - lavado - despulpado - estandarización - tratamiento térmico - envasado.				
INGREDIENTES	***Néctar de frutilla y remolacha:*** Agua tratada, pulpa/jugo concentrado de frutilla y zumo de remolacha, miel de abejas y edulcorante (stevia o sucralosa). ***Néctar de durazno y zapallo:*** Agua tratada, pulpa/jugo concentrado de durazno y zumo de zapallo, miel de abejas y edulcorante (stevia o sucralosa). ***Néctar de naranja y zanahoria:*** Agua tratada, jugo concentrado de naranja y zumo de zanahoria, miel de abejas y edulcorante (stevia o sucralosa). El producto no debe contener saborizantes ni colorantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	En la etiqueta del envase se debe detallar el procedimiento de preparación.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Aspecto	Característico, homogéneo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 1,79		Sólidos solubles aportados por la fruta (ºBrix)	Mínimo 2,07 (Para Durazno y Zapallo)
					Mínimo 3,6 (Para Naranja y Zanahoria)
					Mínimo 1,75 (Para Frutilla y Remolacha)
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesófilos (UFC/ml)		Máximo $1x10^2$		
	Coliformes totales (UFC/ml)		$< 1x10^1$		
	Clostridium Sulfito Reductores (UFC/ml)		$< 1.0x10^0$		
	Mohos (UFC/ml)		$< 1x10^1$		
	Levaduras (UFC/ml)		$< 1x10^1$		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	60 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	Botella PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Film de polietileno termocontraíble de primer uso, con debida resistencia 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. Pack de 6 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-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 40 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	**PULPA CONGELADA DE FRUTA**				
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**PULPA CONGELADA DE FRUTILLA, PULPA CONGELADA DE PIÑA, PULPA CONGELADA DE DURAZNO, PULPA CONGELADA DE MANZANA, PULPA CONGELADA DE COPOAZÚ, PULPA CONGELADA DE MARACUYÁ, PULPA CONGELADA DE GUAYABA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto que se obtiene de la congelación de las pulpas de frutas de temporada: frutilla, piña, durazno, manzana, copoazú, maracuyá o guayaba, mediante procesos de recepción, acondicionamiento, despulpado/triturado, tratamiento térmico, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18 °C.				
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". **No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.**				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - acondicionado - despulpado/triturado - estabilizado y tratamiento térmico - envasado - congelado a temperatura de -18ºC.				
INGREDIENTES	Pulpa congelada de frutas de temporada: frutilla o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuyá o guayaba. No esta permitido el uso de azúcar, colorantes, saborizantes artificiales y edulcorantes; que serán verificados en inspecciones. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Disolver en agua para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Fibra (g/100g)	Mínimo 0,40	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	Sólidos solubles (ºBrix)	Mínimo 6,5 (frutilla)
				Mínimo 9,0 (piña)
				Mínimo 11,5 (durazno)
				Mínimo 10,0 (manzana)
				Mínimo 8,0 (copoazu)
				Mínimo 12,0 (maracuya)
				Mínimo 7,5 (guayaba)
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^4$
Escherichia coli (UFC/g)	Máximo $1x10^1$
Salmonella (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18ºC, hasta su consumo.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código 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	Bolsas de polietileno de baja densidad (PEBD), de primer uso, transparente 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 de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto, soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), 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 1 paquete con 10 unidades c/u
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	

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, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18ºC. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	Deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Unidad de Evaluación de la Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. 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	**LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA FORTIFICADA**
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINA A**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de la leche entera de vaca con fortificación de vitamina A, mediante procesos de filtrado, estandarizado, pasteurizado, homogenizado, evaporación, concentración, secado, almacenado 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	Filtrado - estandarizado - pasteurizado - homogenizado - evaporado - concentrado - secado - almacenado y envasado.
INGREDIENTES	Leche entera natural de vaca, fortificantes de vitamina A; que serán verificados en inspecciones. **ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE.**

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Este producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanco amarillento.
	Aspecto	Polvo fino, libre de impurezas, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
	PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 3,5
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 700,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 7
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
	PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $3x10^4$
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^1$
	Escherichia coli (UFC/g)	$<1.0x10^1$
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Staphylococus aureus (UFC/g)	Máximo $1x10^1$
	Salmonella (en 25 g)	Ausencia
	Listeria monocitogenes (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, en envase de hojalata y 8 meses a partir de la fecha de envasado, en envase de bolsa, 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 y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	Hojalata para envases y bolsa trilaminada, 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 termocontraible de primer uso para envase de hojalata y caja de cartón corrugado calidad recomendada HC2 para bolsa trilaminada coextruida, 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 manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 6 unidades para latas / Caja de 12 unidades para bolsas.
	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 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 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	**QUESO FRESCO BAJO EN SODIO**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Derivado lácteo obtenido de la leche entera natural de vaca, mediante procesos de recepción, pasteurizado, cuajado, desuerado, salado, pre-prensado, moldeado, prensado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Recepción - pasteurizado - cuajado - desuerado - pre prensado - moldeado - prensado - salado - envasado.				
INGREDIENTES	Leche entera natural de vaca, cuajo y sal yodada; 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, similar a la leche fresca, no acidificada.			
	Color	Blanquecino a amarillo pálido.			
	Textura	Firme, compacta, lisa, no granulosa.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,00		Humedad (g/100g)	Máximo 62
	Grasas (g/100g)	Mínimo 20,00		pH	5,3 a 6,6
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Coliformes fecales (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Staphyloccocus coagulasa positivo (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
	Salmonella en 25 g.		Ausencia		
	Listeria monocytógenes en 25 g.		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	35 días a partir de la fecha de elaboración en envase cerrado. Mantener refrigerado entre 4ºC y 8ºC.				
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 polietileno de baja densidad PEBD de primer uso, transparente y grado alimenticio, sellado herméticamente 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 y transportado en canastillos de plástico:				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DE ENTREGA		
	1. Identificación del nombre del producto.		. 1. Para 40 unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	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 Nº. 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 20 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	**YOGURT FRUTADO**				
NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO	**YOGURT CON TROZOS DE DURAZNO; YOGURT CON TROZOS DE FRUTILLA; YOGURT CON TROZOS DE PIÑA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Derivado lácteo fermentado, elaborado en base a leche entera natural de vaca, pulpa de fruta en trozos (durazno o frutilla o piña) y cultivos lácteos, mediante procesos de recepción, homogenizado, pasteurizado, atemperado, inoculación, incubado, fermentado, batido, adición de pulpa de frutas en trozos, mezclado y envasado. **Contenido máximo de azúcar añadida debe ser de 5g/100g.**				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Recepción - homogenización - pasteurización - fermentado - mezclado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES	Leche entera natural de vaca, fruta en trozos (durazno o frutilla o piña) (mínimo 15% m/m), azúcar, edulcorante (stevia o sucralosa) y cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus y Lactobacillus bulgaricus). No esta permitido el uso de edulcorantes (aspartame, sacarina, acesulfamo de potasio y ciclamato), colorantes y saborizantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. **ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE.**				
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 de la fruta			
	Aspecto	Líquido, semiviscoso.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50		Acidez (g/100g)	0,6 a 1,5
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	E. Coli (UFC/g)		$<1.0x10^1$		
	Coliformes totales (UFC/ml)		Máximo $1X10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $2X10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $2X10^2$		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	40 días a partir de la fecha elaboración, conservar refrigerado según temperatura recomendada.				
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	Botella de polietileno de alta densidad (PEAD), 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	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga debida resistencia y ofrezca protección adecuada a los envases primarios e 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 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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.				
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 (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	**CARNE DE POLLO Y VERDURAS COCIDAS ENLATADA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a carne de pollo cocida en filetes, mediante procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de gobierno, tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120 mg/100g.**				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento - precocido - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado del envase - esterilizado - enfriado - empacado.				
INGREDIENTES	Carne de pollo en filetes, verduras (vainita, arveja y zanahoria), especias naturales, conservantes permitidos, sal yodada, no debe contener nitritos y nitratos; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico al producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico al producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al producto.			
	Textura	Característica.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00		pH	Mínimo 4,5- Máximo 6,4
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,00			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**				
	Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)	0			
	Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. Dimensiones aproximadas del envase: diámetro 7 cm y altura 7 cm.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2), 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 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. Nº 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 Nº. 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 12 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	**CARNE DE RES COCIDA ENLATADA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a carne de res cocida en filetes, mediante procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de gobierno, tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120 mg/100g.**				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento - precocido - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado del envase - esterilizado - enfriado - empacado.				
INGREDIENTES	Carne de res (filetes), conservantes permitidos, sal yodada, no debe contener nitritos y nitratos; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,90		pH	Mínimo 4,5- Máximo 6,4
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,80			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)		0		
	Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. Dimensiones aproximadas del envase: diámetro 7 cm y altura 7 cm.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, (calidad recomendada HC2), 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 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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 Nº. 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 12 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	**CARNE DE RES CON FRIJOLES ENTEROS COCIDOS ENLATADA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a carne de res cocida en filetes y frijoles enteros, mediante procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de gobierno, tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120mg/100g.**
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento (selección y rehidratado del frijol) - precocido - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado del envase - esterilizado - enfriado - empacado.
INGREDIENTES	Carne de res en filetes, frijol en grano entero (máximo 29% m/m), especias naturales, conservantes permitidos, sal yodada, no debe contener nitritos y nitratos; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico al producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico al producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico al producto.
	Textura	Característica.

PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 19,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,80		pH	Mínimo 4,5- Máximo 6,4
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,0	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)	0
	Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. Dimensiones aproximadas del envase: diámetro 7 cm y altura 7 cm.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2), protección adecuada que impida su deterioro exterior y facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DE LA CAJA
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 24 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	

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 Nº. 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 12 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	**FILETE DE CARNE DE LLAMA ENLATADO**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a carne de llama cocida en filetes, mediante procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de gobierno, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120mg/100g.**				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento - cortado - precocido - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado del envase - esterilizado - enfriado - empacado.				
INGREDIENTES	Carne de llama cocida en filetes, conservantes permitidos, sal yodada, no debe contener nitritos y nitratos; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimó 18,00		pH	Mínimo 4,5- Máximo 6,4
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**			
	Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)	0			
	Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, 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), 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 24 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. Nº 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.				
TRANSPORTE	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 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 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por 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	**LOMITOS DE TRUCHA EN ZUMO DE LIMÓN, LOMITOS DE TAMBAQUI EN ZUMO DE LIMÓN, LOMITOS DE PACÚ EN ZUMO DE LIMÓN**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a lomitos de pescados (trucha, tambaquí o pacú) y limón, mediante procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado, adición de líquido de gobierno, tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120mg/100g.**
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento - lavado - cortado - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético - esterilizado - enfriado - empacado.
INGREDIENTES	Lomitos de trucha, tambaquí o pacú, jugo de limón y sal yodada; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO.**

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Característico.
	Textura	Característico del producto

PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00

	PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	pH	Máximo 6,5
PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)	0
	Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente garantizando la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (Calidad recomendada HC2), 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 36 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	

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 Nº. 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 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por 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	**LOMITOS DE TRUCHA AL AGUA, LOMITOS DE TAMBAQUI AL AGUA, LOMITOS DE PACÚ AL AGUA**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en conserva elaborado en base a lomitos de pescados (trucha, tambaquí o pacú), mediante procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado, adición de líquido de gobierno, tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. **Contenido máximo de sodio debe ser 120mg/100g.**				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado en el marco del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, la Ley Nº 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	Acondicionamiento - lavado - cortado - envasado - adición de líquido de gobierno - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético - esterilizado - enfriado - empacado.				
INGREDIENTES	Lomitos de una variedad de pescado (trucha, tambaquí o pacú), agua y sal yodada; que serán verificados en inspecciones. Libre de potenciadores de sabor químico. **ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00		pH	Máximo 6,5
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
	Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente garantizando la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (Calidad recomendada HC2), 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 36 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por 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	**BARRA DE CHOCOLATE CON MANÍ Y UVAS PASAS**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a chocolate con maní y uvas pasas, obtenido mediante procesos de homogenizado, mezclado, moldeado, 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 Nº 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	Homogenizado - mezclado - moldeado - enfriado - envasado.				
INGREDIENTES	Chocolate (licor de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao y lecitina de soya), maní (máximo 10%) y uvas pasas en proporciones equitativas; que serán verificados en inspecciones. No esta permitido el uso de aceite de palma, ni mantecas hidrogenadas de otras semillas. **ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ Y LECHE.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Textura	Firme, consistente con brillo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 7,00		Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	NO APLICA	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2x10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en 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 y envase secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (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. 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. 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 Nº. 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 (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	**CHOCOLATE PURO EN BARRA SIN AZÚCAR**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a cacao, obtenido mediante procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separación de la cascarilla, molienda, prensado, mezclado, templado, moldeado (en barra) 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	Clasificación y limpieza - tostado - descascarillado - molienda - prensado - mezclado - templado - moldeado - envasado.				
INGREDIENTE	Cacao, que será verificado en inspecciones. No debe contener azúcar y otros ingredientes. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto debe ser preparado y cocinado antes de su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Aspecto	Firme y consistente.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00		Humedad (g/100g)	Máximo 2
	Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2x10^4$			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^1$			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$			
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en 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 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	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 30 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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 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 (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	**COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR**				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Polvo obtenido de semillas de cacao después de eliminar la materia grasa, mediante procesos de clasificación, limpieza, tostado, pelado, molienda, pulverizado, hasta la obtención de un polvo fino para su 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". **No esta permitido el uso de aditivos peligrosos para el binomio madre-niño.**				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR LA EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Clasificación - limpieza - tostado - pelado - molienda y pulverizado - envasado.				
INGREDIENTE	Cacao que será verificado en inspecciones. No debe contener azúcar, colorantes, saborizantes, ni otros ingredientes. **ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.**				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto debe ser preparado antes de su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón característico.			
	Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00		Humedad (g/100g)	Máximo 7
	Grasas (g/100g)	Mínimo 10,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1x10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		$<1x10^1$		
	E. coli (UFC/g)		$<1x10^1$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	24 meses a partir de la fecha de elaboración, en 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 y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, 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), 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 30 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
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 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.