

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)											
NOMBRE DEL PRODUCTO		ALIMENTO COMPLEMENTARIO 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. El Alimento Complementario Nutri Mamá® debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3, las normativas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) y NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos" .									
INGREDIENTES PRINCIPALES		Leche descremada, cañahua (extruido), grasa vegetal, suero de leche, maltodextrinas, arroz (extruido), albúmina de huevo, almidón hidrolizado, cocoa, ácido fumárico, Omega-3 de cadena larga (DHA y EPA), mono y diglicéridos, aroma saborizante, goma Xantana, probiótico (Bacillus coagulans de 1.5x10 ¹⁰ UFC/g), Sucralosa, mix de micronutrientes de acuerdo a formulación establecida (13 vitaminas A, C, D3, K2, B1, B2, B3, B9 B12, B6, B5, B7 y 6 minerales Hierro microencapsulado, Yodo, Zinc, Magnesio, Selenio Quelado, calcio micronizado). (Ingredientes que 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, libre de sabores extraños.							
		Olor		Característico, libre de olores extraños.							
		Color		Café claro a café oscuro, según la variedad.							
		Textura		Polvo fino, sin grumos.							
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS		VALORES ESTABLECIDOS		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Valor Energético (Kcal/100g)		394,00				Humedad (%)		Máximo 6,5	
		Proteínas (g/100g)		17,00				Cenizas (g/100g)		Máximo 5,0	
		Carbohidratos (g/100g)		60,00							
		Grasas totales (g/100g)		9,00							
		Vitamina A (Retinol) (µg ER/100g)		2169,00		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		Aflatoxinas B1 (ppb)		Máximo 5,0	
		Vitamina C (Ac. ascórbico) (mg/100g)		220,00				Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (ppb)		Máximo 10	
		Vitamina B1 (Tiamina) (mg/100g)		6,00							
		Vitamina B2 (Riboflavina) (mg/100g)		6,00							
		Hierro microencapsulado (mg/100g)		45,00							
		Zinc (mg/100g)		25,00							
		Calcio micronizado (mg/100g)		322,00							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS				VALORES PERMITIDOS					
		* Recuento total aerobios mesófilos (UFC/g)				Máximo 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 Cañahua, Probiótico y Omega-3, en caso de presentar una sola muestra los resultados no deben sobrepasar los valores permitidos por la presente ficha técnica. * 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 ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil mínimo debe ser mínimamente 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y debe ser conservado en lugar fresco y seco, a una temperatura menor a 30 °C.							
		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 ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.									
ENVASE PRIMARIO		Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.									
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.									
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE							
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 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 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 debiera 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 el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.									
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.											

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO 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, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), que posterior a un homogenizado se procede a su envasado. El Alimento Complementario Nutribebé® debe cumplir con: la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutribebé®, las normativas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) , la NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos" y la NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de arroz y/o maíz blanco, leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), (los ingredientes serán verificados en la inspección). ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
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, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES ESTABLECIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	425,00		Humedad (%)	Máximo 5,00
	Proteínas (g/100g)	11,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,0
	Grasas (g/100g)	11,00			
	Carbohidratos (g/100g)	70,00			
	Calcio (mg/100g)	200,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas B1 (ppb)	Máximo 5,0
	Hierro (mg/100g)	22,00		Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (ppb)	Máximo 10
	Zinc (mg/100g)	10,00			
	Fósforo (mg/100g)	200,00			
	Vitamina C (mg/100g)	140,00			
	Vitamina A (µg/100g)	500,00			
	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	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase debe tener una duración mínima de 2 meses, conservado en lugar fresco y seco, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.				
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 ó número de lote , fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por 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 el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE CAÑAHUA SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El api de cañahua sin azúcar es un alimento preparado en polvo en base a cañahua. Producto que deberá ser obtenido a partir de la limpieza, para luego pasar por el proceso de molienda, tamizado, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañahua, canela, clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en agua fría para luego hacer cocer antes de su consumo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 347,00		Humedad (%)	Máximo 11,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,40		Cenizas (g/100g)	Máximo 3
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,40			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 67,80			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 47,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 10,80			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 7x10 ⁴		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del api de cañahua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE QUINUA SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El api de quinoa sin azúcar es un alimento preparado en polvo en base a quinoa en grano blanca beneficiada. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de molienda, tamizado, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinoa en grano blanca beneficiada, canela, clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en agua fría para luego hacer cocer antes de su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 330,00		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,60			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,40			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 36,90	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,50			
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 (en 1g)		< 10		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 100		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 5x10 ²		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del api de quinoa, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físico-químicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTÁNEA CON FRUTA DESHIDRATADA Y FRUTOS SECOS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Hojuelas de avena instantánea con trozos medianos de fruta deshidrata (durazno o Piña) y frutos secos en trozos medianos (almendra y nueces). Producto que deberá ser obtenido a partir de avena limpia y sana, descascarado, sometido a un tratamiento térmico, laminado y secado, para obtener la avena laminada instantanea, posteriormente se realiza el mezclado con los frutas deshidratados (durazno o Piña en trozos medianos) y frutos secos (almendra y nueces en trozos medianos) para su envasado. El producto debe estar exento de granos crudos, no podrá estar húmedo, ni rancio. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Avena laminada instantánea, durazno o piña, almendra y nueces (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA, ALMENDRA Y NUECES				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Preparar con agua u otra bebida caliente para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Hojuelas de forma ovalada, con trozos de fruta y frutos secos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 332,00		Humedad (%)	Máximo 11,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,50		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00
	Grasas (g/100g)	Mínimo 6,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 59,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 57,00		Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,30			
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 1,30			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 5x10 ³		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo de las hojuelas de avena instantánea con trozos de frutas deshidratados (durazno o Piña) y frutos secos en trozos (almendra y nueces), deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote , fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa 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 cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIE FORTIFICADO CON ZINC Y HIERRO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El brownie fortificado con zinc y hierro es una mezcla en polvo para preparar, debe ser elaborado con harina de quinua precocida, harina de arroz precocido, cacao, huevo entero en polvo. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado con zinc y hierro. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua precocida, harina de arroz precocida, cacao, huevo en polvo, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en leche tibia, mezclar y colocar en molde, hornear para su cocción y consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 394,00		Humedad (%)	Máximo 15
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 6,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 75,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 39,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00			
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 2,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 7x10 ⁴		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FLAN DE QUINUA CON STEVIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo para preparar flan de quinoa con stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa precocida, stevia y saborizante vainilla, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en leche fría y revolver, cocinar a fuego lento removiendo hasta que hierva y enfriar para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 380,00		Humedad (%)	Máximo 13,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 87,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 150,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 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		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina de quinua se debe obtener de quinua beneficiada orgánica, se deberá elaborar luego del proceso de molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinua orgánica beneficiada, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG con registro vigente ante SENASAG (Ingredientes que serán verificados en la inspeccion) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto puede ser utilizado para elaboración de productos de panadería, para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.			
	Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.			
VALORES NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 348,00		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00		Cenizas (%)	Máximo 3,00
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 68,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 41,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 2x10 ⁵		
	Bacilus cereus (UFC/g)		Máximo 5x10 ²		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 3x10 ³		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 3x10 ³		
	Escherichia coli (en 1g)		< 10		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
		Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 1x10 ²	
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 producción y envasado, se debe 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	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la unidad de calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PUDÍN DE QUINUA CON STEVIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una mezcla en polvo a base de quinoa y stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa precocida, cacao en polvo, stevia , sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en leche fría y revolver, cocinar a fuego lento removiendo hasta que hierva y enfriar para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 295,00		Humedad (%)	Máximo 13,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 62,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 150,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 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		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA EN GRANO ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quínuu en grano orgánica beneficiada es de forma redonda uniforme con un diámetro mínimo de 2 mm. Este producto se debe obtener mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Grano de quínuu orgánica (Presentar certificado emitido por organismo de tercera parte o SPG, organismos que debe contar con el registro vigente ante el SENASAG) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto se debe cocinar para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso.			
	Textura	Grano firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 352,00		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,00		Saponinas (mg/100g)	Máximo 120
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 68,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 50,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50			
	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 2x10 ⁵			
Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1,5x10 ¹			
Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ²			
Mohos y levaduras (UFC/g)		Máximo 3x10 ³			
Escherichia coli (UFC/g)		0			
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 100			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25/50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	WAFFLE DE AMARANTO FORTIFICADO CON ZINC Y HIERRO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Waffle de amaranto fortificado con zinc y hierro es un producto que deberá ser elaborado mediante los procesos de mezclado y cocción (en dos planchas cuadrículas con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de amaranto, harina de trigo fortificada, leche, huevo, fortificante de zinc y hierro, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO, LECHE, TRIGO (GLUTEN)				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 196,00		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 9,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 20,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 2,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmósfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA DE FRUTOS SECOS (MANÍ, UVAS PASAS, HABA, MAÍZ, PLÁTANO Y/O ALMENDRA)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mezcla de frutos secos contiene maní tostado, uvas pasa, haba tostada, maíz tostado, plátano frito en rodajas y almendra. Producto que deberá ser obtenido por los procesos de limpieza, selección, tostado/frito, mezclado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maní, uvas pasas, haba, maíz, plátano de freir y almendra (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: MANÍ, ALMENDRA				
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 FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 447,00		Humedad (%)	6,00 a 12,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 15,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 23,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 45,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,00
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50			
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 30,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 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		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de bilaminada metalizado de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUEQUE O BIZCOCHO CON SABORIZANTES NATURALES				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Queque o Bizcocho con saborizantes naturales es un producto de consistencia esponjosa. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, moldeado, horneado (cocción), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, leche, huevo y saborizantes naturales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO (GLUTEN), HUEVO, LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Esponjosa y blanda.			
VALORES NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 335,00		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 7,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 60,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (bbp)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmósfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPILLAS PARA BEBÉS DE 6 A 11 MESES DE QUINUA CON CAMOTE O ZANAHORIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La papilla para bebe de 6 a 11 meses de quinoa con zanahoria es un producto que se deberá elaborar por medio de los siguientes procesos: recepción de quinoa orgánica beneficiada y zanahoria, acondicionamiento, cocción, triturado, tamizado, mezclado, tratamiento para obtención de la papilla, envasado y esterilización . NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinoa orgánica, zanahoria, No debe contener conservantes ni colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspeccion) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, puré homogéneo			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 30,00		Sólidos totales (g/100g)	Mínimo 8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,20		pH	Máximo 5,4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,30			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 6,20			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 9,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,30			
	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 0,70			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase, su consumo debe ser inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se debiera realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMISNITRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPILLAS PARA BEBÉS DE 6 A 11 MESES DE QUINUA CON CIRUELA O MANZANA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La papilla para bebe de 6 a 11 meses de quinoa con manzana es un producto que se deberá elaborar por medio de los siguientes procesos: recepción de quinoa orgánica beneficiada y manzana, acondicionamiento, cocción, triturado, tamizado, mezclado, tratamiento para obtención de la papilla, envasado y esterilización . NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinoa orgánica, manzana, No debe contener conservantes ni colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspeccion) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, puré homogéneo			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 47,00		Solidos totales (g/100g)	15 a 21,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,10		pH	Máximo 4,6
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,30			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 5,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,30			
	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 1,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase, su consumo debe ser inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se debera realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMISNITRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.					

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

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BIZCOCHO DE VERDURAS FORTIFICADO CON VITAMINAS D, E Y COMPLEJO B				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bizcocho con verduras fortificado con vitaminas D,E y complejo B es un producto de consistencia esponjosa. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, moldeado, horneado (cocción), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, zanahoria deshidratada, huevo, leche y fortificantes vitamina D (min. 1µg/100g) Vitamina E (min 3mg/100g) y complejo B, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO (GLUTEN), HUEVO, LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Esponjosa y blanda.			
VALORES NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 275,00		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 7,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 48,00			
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,28	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,21			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote , fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmosfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURCUMA LIOFILIZADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cúrcuma liofilizada es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas de cúrcuma, que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, pasa por la molienda, para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cúrcuma (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto puede ser utilizado como condimento en diferentes comidas, para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Amarillo anaranjado, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 329,00		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 1,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 70,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Fibra (g/100g)	Mínimo 4,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁶		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Clostridium Perfringens (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote , fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

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

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EDAM				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso edam es un producto obtenido a partir de la leche entera natural, mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, enfriado, adición de cultivos lácticos, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y madurado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, cultivos lácticos y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco marfil a amarillo.			
	Textura	Compacta.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 366,00		Extracto seco % (m/m)	Mínimo 47
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 0,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 650,00			
	Fósforo (mg/100)	Mínimo 230,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Listeria monocytogenes		Ausencia		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, mantener 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	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
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	El queso fresco bajo en sodio es un derivado lácteo. Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de recepción, filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino a amarillo pálido.			
	Textura	Firme, compacta, lisa, no granulosa.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 252,00		Humedad (%)	Máximo 62
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,00		pH	6,1 a 6,4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 20,00			
	Carbohidratos (g/100g)	0,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 670,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 250,00			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes fecales (UFC/g)		Máximo 10		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 10		
	Salmonella en 25 g.		Ausencia		
	Listeria monocytógenes en 25 g.		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 25 días a partir de la fecha de envasado envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR CON PULPA DE FRUTA ENDULZADO CON STEVIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El yogur con pulpa de fruta es un derivado lácteo elaborado con leche entera natural, pulpa de frutas (durazno o frutilla o piña) y endulzado con stevia. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación y adición de pulpa de fruta y stevia, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, pulpa de fruta durazno o frutilla o piña, cultivos lácticos y stevia, sin colorantes. (Ingredientes que seran verificados en la inspección) 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 FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 67,00		Acidez (%)	0,6 a 1,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 8,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
	Fosforo (mg/100g)	Minimo 54,0			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	E. coli (UFC/g)		0		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1X10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 2X10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 2X10 ²		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 40 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR CON PULPA DE FRUTAS Y VERDURAS ENDULZADO CON STEVIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogur con pulpa de fruta y verduras endulzado con stevia, elaborado con leche entera natural, con pulpa de frutas y verduras (frutilla con remolacha o piña con zapallo o manzana con espinaca) endulzado con stevia. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación, adición de pulpa de fruta y verduras con stevia, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, cultivos lácticos, pulpa de frutas y verduras, stevia, sin colorantes ni saborizantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
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.			
	Aspecto	Líquido semiviscoso.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 69,00		Acidez (%)	0,6 a 1,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 8,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00			
	Fósforo (mg/100g)	Minimo 21,0			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	E. coli (UFC/g)		0		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1X10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 2X10 ²		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 2X10 ²		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 40 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asi mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Barra de chocolate con frutos secos. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos acondicionamiento, homogenización, mezclado con maní, laminado, moldeado, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Chocolate de cacao, maní tostado (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ, 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 FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 525,00		Humedad (%)	Máximo 2
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 35,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 45,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 100,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 2x10 ⁴		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 80 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO						
(Requisitos mínimos del producto)						
NOMBRE DEL PRODUCTO		CHOCOLATE PURO EN BARRA SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Chocolate puro en barra sin azúcar. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separacion de la cascarilla, molienda, prensado, mezclado, conchado, templado, moldeado (conformado en barra), obteniendo el Chocolate en barra sin azúcar para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES		Cacao en grano, sin azúcar (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor	Dulce característico a chocolate.			
		Olor	Característico a chocolate.			
		Color	Marrón oscuro característico.			
		Aspecto	Firme y consistente con brillo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
		Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 533,00		Humedad (%)	Máximo 2
		Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00			
		Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00			
		Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 20,00			
		Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00			
		Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
		Fósforo (mg/100g)	Mínimo 200,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
		Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 2x10 ⁴		
		Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 ¹		
		Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 ³		
		Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 ²		
		Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO		Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
		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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE		El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.						

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cocoa en polvo sin azúcar. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, molienda de la torta de cacao, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cacao, sin azúcar (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver directamente en agua caliente para su consumo como bebida o para uso en repostería.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 370,00		Humedad (%)	Máximo 7
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 8,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 55,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 95,00			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 500,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 1x10 ⁴		
	Coliformes totales (UFC/g)		10		
	E. coli (UFC/g)		0		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 ¹		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 ¹		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 15 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA DE MANÍ				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantequilla de maní se deberá obtener apartir de los procesos de selección limpieza, tostado, molido hasta obtener una crema untuosa con baja humedad, mediante un tratamiento térmico, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maní (Ingredientes que seran verificados en la inspección) 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 del producto			
	Textura	Blando - Pastosa - Homogénea			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 500,00		Humedad (%)	Máximo 0,6
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 25,00		Cenizas totales (%)	Máximo 2,3
	Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 500,00			
	Hierro (mg/100g)	Minimo 5,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas (ppb)	< 10
	Fibra dietaria (g/100g)	Minimo 15,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1X10 ⁴		
	Enterobacterias (UFC/g)		Máximo 1X10 ¹		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1X10 ¹		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha del elaborado y envasado, se debe conservar en lugar fresco, seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente y con cinta de seguridad transparente termocontraible en la tapa, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 20 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES 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 Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO						
(Requisitos mínimos del producto)						
NOMBRE DEL PRODUCTO		LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		El lomito de pescado al agua es una conserva elaborada con trucha o tambaquí o pacú. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado y adición de líquido de gobierno, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES		Trucha o tambaquí o pacú (Ingredientes que serán verificados en la inspección) 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 FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
		Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 86,00		pH	Máximo 6,5
		Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00			
		Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00			
		Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 0,00			
		Calcio (mg/100g)	Mínimo 0,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
		Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
		Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)		Ausencia		
		Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, 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		El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO		Envase de 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, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 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		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE		El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.						