

| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO<br>(Requisitos mínimos del producto)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRI MAMÁ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 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 $1.5 \times 10^{10}$ UFC/g), sucralosa, goma xantana y aromas permitidos, los mismos que posterior a un proceso de mezclado se procede a su envasado.                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | El Alimento Complementario Nutri Mamá® debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3. Las normativas 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".                                                                                                                                           |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Control de Calidad - mezclado - desinfección - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 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 $1.5 \times 10^{10}$ 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 serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE          |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>FORMA DE CONSUMO</b><br>Según dosis recomendada del producto, disolver en agua hervida tibia o fría, batir hasta que se disuelva por completo, no necesita cocción alguna, se recomienda consumir de inmediato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños. |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.  |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, según el sabor.            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Polvo fino, sin grumos.                    |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES ESTABLECIDOS</b>                | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b>               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>               |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Valor Energético (Kcal/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 394,00                                     |                                   | Humedad (g/100g)                | 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                                    |                                   | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b> | Aflatoxinas B1 (µg/Kg)                  | Máximo 5,0 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vitamina C (Ac. ascórbico) (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 220,00                                     |                                   |                                 | Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (µg/Kg) | 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                                     |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | * Recuento total aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | $1,3 \times 10^2$                 |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Coliformes totales (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            | < 3                               |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Escherichia coli (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            | 0                                 |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Staphylococcus aureus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            | < 10                              |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Salmonella sp (en 25g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            | 0                                 |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | **Bacillus coagulans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            | *** $1,8 \times 10^9$             |                                 |                                         |            |
| 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.<br>* Recuento total aerobios mesófilos: Puede ocurrir el incremento debido al contenido del probiótico Bacillus coagulans ( $1,5 \times 10^{10}$ UFC/g) que contiene el producto.<br>** Bacillus coagulans: Probiótico, beneficioso para la salud.<br>*** Limite por gramo: $1,8 \times 10^7$ en un gramo es igual a $1,8 \times 10^9$ en 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | El tiempo de vida útil mínimo debe ser 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y debe ser conservado en lugar fresco y seco, a una temperatura menor a 30 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            | 1. Para 24 Unidades por caja      |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3 y con las regulaciones de la AGEMED. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (Despacho y Transporte, Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de la AGEMED, aprobado mediante R. M. N° 0260 del 26 de abril del 2004).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | La materia prima deberá cumplir con lo establecido en Ley 1257 del 24 de octubre del 2019 (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                   |                                 |                                         |            |
| Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                                 |                                         |            |



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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO<br>(Requisitos mínimos del producto)                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                                                | HARINA DE PLÁTANO VERDE (CHILA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                           | La harina de plátano verde se deberá obtener mediante los procesos de lavado, pelado, cortado, secado, molido, para su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                                                           | Producto elaborado bajo normas vigentes NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>                                 | Lavado - pelado - cortado - secado - molido - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                                                        | Plátano verde molido (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo. |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico, libre de sabores extraños.                  |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de olores extraños.                   |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico.                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Polvo homogéneo, sin grumos.                                |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                   | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                                                           | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mínimo 80,00                                                | PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS          | Humedad (g/100g)  | Máximo 15                 |
|                                                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 38,00                                                |                                   | No Aplica         | No Aplica                 |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | Máximo 2x10 <sup>5</sup>          |                   |                           |
|                                                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
|                                                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             | Máximo 3x10 <sup>3</sup>          |                   |                           |
|                                                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | Máximo 3x10 <sup>3</sup>          |                   |                           |
|                                                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                             | <1.0x10 <sup>4</sup>              |                   |                           |
| Salmonella (en 25g)                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                                    |                                   |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                                | El tiempo de vida útil de la harina de plátano, deberá ser de 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, se debe conservar en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                                                    | Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                                                  | Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | 1. Para 100 Unidades              |                   |                           |
|                                                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                             | 2. Costurado                      |                   |                           |
|                                                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             |                                   |                   |                           |
|                                                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                             |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                 |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                             |                                   |                   |                           |
| <b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                   |                           |



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | LINAZA MOLIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La linaza molida cruda es elaborado en base a semillas de linaza. Este producto se obtiene mediante los procesos de seleccion, limpieza, molienda, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y posteriormente su envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Selección y limpieza - molienda - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Linaza molida, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | El producto debe ser preparado antes de consumo.        |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Característico del producto, libre de sabores extraños. |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Característico del producto, libre de olores extraños.  |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Característico marrón.                                  |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Polvo semi fino.                                        |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                               | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo 19,00                                            | Humedad (g/100g)                  | No Aplica         | Máximo 8                  |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Mínimo 35,00                                            |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesofilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         | < 5x10 <sup>5</sup>               |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         | < 1x10 <sup>3</sup>               |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         | < 1x10 <sup>3</sup>               |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 25 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         | Ausencia                          |                   |                           |
| Escherichia coli (UFC/g)                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | < 1x10 <sup>1</sup>                                     |                                   |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación y apilado en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         | 1. Para 50 unidades               |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                    |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                         |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que seran controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                         |                                   |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | MANÍ PELADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                             |                                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El maní pelado es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado, para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                             |                                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                             |                                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Selección y limpieza - descascarado - pelado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                             |                                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Maní pelado (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             |                                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo. |                                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico del producto, libre de sabores extraños.     |                                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico del producto, libre de olores extraños.      |                                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico blanquecino.                                 |                                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dura, ovalada.                                              |                                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                   | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 27,00                                                | Humedad (g/100g)                  | Máximo 9                  |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo 44,00                                                |                                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | < 1x10 <sup>3</sup>               |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | < 5x10 <sup>4</sup>               |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             | < 1x10 <sup>4</sup>               |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | < 1x10 <sup>4</sup>               |                           |
| Salmonella (en 25g)                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                                    |                                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             |                                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                             |                                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa de Polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                             |                                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             |                                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             | 1. Para 100 unidades              |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                             |                                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                             |                                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                             |                                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                             | 2. Costurado                      |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                             |                                   |                           |
| 8. Capacidad de apilamiento.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                                             |                                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                             |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 7 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                             |                                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | MEZCLA DE FRUTOS SECOS (MANÍ, UVAS PASAS, HABA, MAÍZ, PLÁTANO Y/O ALMENDRA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La mezcla de frutos secos contiene maní tostado, uvas pasa, haba frita, maíz tostado, plátano frito en rodajas y almendra. Producto que deberá ser obtenido por los procesos de selección, tostado/frito, mezclado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Selección - tostado/frito - mezclado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Maní tostado, uvas pasas, haba frita, maíz tostado, plátano frito y almendra en trozos, se deberá cumplir la proporción de los ingredientes de acuerdo al orden establecido, no debe contener sal, no debe incluir otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE: MANÍ, ALMENDRA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Producto de consumo directo.                            |                                   |                                            |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico del producto, libre de sabores extraños. |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico del producto, libre de olores extraños.  |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico de la mezcla                             |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Crocante, crujiente                                     |                                   |                                            |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                               | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b>                          | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 15,00                                            | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | Humedad (g/100g)                           | Máximo 12                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 30,00                                            |                                   | Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg) | Máximo 20                 |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                                            |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         | Máximo 1x10 <sup>3</sup>          |                                            |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         | < 3                               |                                            |                           |
|                                                                           | Coliformes fecales (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         | < 3                               |                                            |                           |
|                                                                           | E. coli (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         | < 3                               |                                            |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                                            |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                                            |                           |
|                                                                           | Bacillus cereus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                                            |                           |
| Salmonella spp (en 25g)                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                                |                                   |                                            |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote</b> , <b>fecha de elaboración</b> y <b>fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                                            |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                         | 1. Para 35/50 unidades            |                                            |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         |                                   |                                            |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                   |                                            |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                   |                                            |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                         |                                   |                                            |                           |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO<br>(Requisitos mínimos del producto)           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | PANQUEQUE CON HARINA DE FRUTAS FORTIFICADO PARA PREPARAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Es una mezcla en polvo a base de harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de plátano, huevo en polvo, fortificado hierro y ácido fólico. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Mezclado - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de plátano, huevo en polvo y fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico, sin edulcorantes, sin colorantes, sin gelificante (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN Y HUEVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                  |                             |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños.                                                                               |                                  |                             |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.                                                                                |                                  |                             |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico del producto.                                                                                             |                                  |                             |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Polvo fino, sin grumos.                                                                                                  |                                  |                             |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                                | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>PARÁMETROS</b>           | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mínimo 6,00                                                                                                              | Humedad (g/100g)                 | Aflatoxinas totales (µg/kg) | Máximo 15                 |
|                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 4,60                                                                                                              |                                  |                             |                           |
|                                                                           | Ácido fólico (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mínimo 0,12                                                                                                              |                                  |                             |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                          | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                             |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          | Máximo $2 \times 10^5$           |                             |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^2$           |                             |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          | Máximo $3 \times 10^3$           |                             |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                          | Máximo $3 \times 10^3$           |                             |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          | $< 1,0 \times 10^1$              |                             |                           |
|                                                                           | Bacillus cereus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          | Máximo $5 \times 10^2$           |                             |                           |
| Salmonella (en 25g)                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausencia                                                                                                                 |                                  |                             |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de 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 100 unidades             |                             |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                                          |                                  |                             |                           |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO<br>(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 acondicionamiento, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                     |                            |            |                    |
| REQUISITOS DE PRODUCCIÓN                                                                                  | 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".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                     |                            |            |                    |
| PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN                                        | Acondicionamiento - tostado - enfriado y clasificado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |                            |            |                    |
| INGREDIENTE                                                                                               | Sésamo en grano tostado (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                     |                            |            |                    |
| USO PREVISTO                                                                                              | FORMA DE CONSUMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | El producto debe ser preparado antes de su consumo. |                            |            |                    |
| PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS                                                                                | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico, libre de sabores extraños.          |                            |            |                    |
|                                                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico, libre de olores extraños.           |                            |            |                    |
|                                                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Color característico del producto, café, homogéneo. |                            |            |                    |
|                                                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Grano firme.                                        |                            |            |                    |
| PARÁMETROS NUTRICIONALES                                                                                  | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VALORES PERMITIDOS                                  | PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS  | PARÁMETROS | VALORES PERMITIDOS |
|                                                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 23,00                                        | Humedad (g/100g)           | Máximo 7   |                    |
|                                                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 500,00                                       |                            |            |                    |
|                                                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 4,70                                         | PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS   | No Aplica  | No Aplica          |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS                                                                                | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                     | VALORES PERMITIDOS         |            |                    |
|                                                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                     | Máximo $1 \times 10^2$     |            |                    |
|                                                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Máximo $1 \times 10^2$     |            |                    |
|                                                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                     | Máximo $1 \times 10^1$     |            |                    |
| TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO                                                       | El tiempo de vida útil 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     |                            |            |                    |
|                                                                                                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                     | 2. Costurados              |            |                    |
|                                                                                                           | 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 (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                     |                            |            |                    |
| <b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |                            |            |                    |



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

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                    |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | WAFFLE DE AMARANTO FORTIFICADO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El Waffle de amaranto fortificado hierro y ácido fólico 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Mezclado - cocción (en dos planchas cuadrículas con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal) - enfriado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, leche, huevo, fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes, ni edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO, LECHE, TRIGO (GLUTEN)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Producto de consumo directo.               |                                   |                    |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Característico, libre de sabores extraños. |                                   |                    |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de olores extraños.  |                                   |                    |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Característico del producto.               |                                   |                    |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Firme, suave.                              |                                   |                    |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b>  | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mínimo 9,00                                | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | Humedad (g/100g)   | Máximo 35                 |
|                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mínimo 4,30                                |                                   | Bromato de potasio | Ausencia                  |
|                                                                           | Ácido fólico (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mínimo 0,16                                |                                   |                    |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                    |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | Máximo $1 \times 10^1$            |                    |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | Máximo $1 \times 10^2$            |                    |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            | Máximo $1 \times 10^2$            |                    |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            | $< 1,0 \times 10^1$               |                    |                           |
|                                                                           | Salmonella Spp (en 25g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            | Ausencia                          |                    |                           |
|                                                                           | Staphylococcus aureus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | $< 1 \times 10^1$                 |                    |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                    |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | 1. Para 40 unidades               |                    |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                   |                    |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |                                   |                    |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                              |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                    |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                   |                    |                           |

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



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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | HELADO DE PULPA DE ASAÍ SIN AZÚCAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Producto elaborado con pulpa de asaí, leche pasteurizada, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, homogenización, pasteurización, maduración, batido, congelado y envasado. Almacenar a temperatura de -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Mezclado - homogenización - pasteurización - maduración - batido - congelado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | 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)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE: LECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Producto de consumo directo.               |                                  |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico, libre de sabores extraños. |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de olores extraños.  |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico.                            |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Firme.                                     |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 2,30                                | Sólidos totales (g/100g)         | Mínimo 27         | No Aplica                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 116,80                              |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 4,00                                |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            | Máximo $1 \times 10^4$           |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            | Máximo $1 \times 10^2$           |                   |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            | $< 1.0 \times 10^1$              |                   |                           |
|                                                                           | Staphylococcus aureus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            | $< 1.0 \times 10^1$              |                   |                           |
|                                                                           | Listeria Monocytogenes (en 25g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            | Ausencia                         |                   |                           |
| Salmonella Spp (en 25g)                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                   |                                  |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado a -18°C, hasta su consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                           | ETIQUETADO*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            | CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE       |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            | 1. Paquete 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)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
| *Cuando corresponda                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                 |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                  |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | JUGO INSTANTANEO DE FRUTAS DE TEMPORADA (FRUTA DESHIDRATADA EN POLVO PARA PREPARAR JUGO)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El jugo instantáneo de frutas de temporada, es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción de la materia prima, acondicionado, deshidratado, molienda, tamizado para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - acondicionado - deshidratado - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Fruta deshidratada en polvo de: plátano o papaya o frutilla o piña o copoazú, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños.                                                                    |                                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.                                                                     |                                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico de la fruta.                                                                                   |                                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Polvo fino, sin grumos.                                                                                       |                                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                     | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mínimo 80,00                                                                                                  | Humedad (g/100g)                  | Máximo 8                  |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 30,00                                                                                                  |                                   | No Aplica                 |
| Hierro (mg/100g)                                                          | Mínimo 1,50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>1</sup>          |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 50g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                               | Ausencia                          |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | 1. Para 25 unidades               |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                               |                                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS DE TEMPORADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La mezcla de frutas deshidratadas se elabora con frutas de temporada: piña, durazno, manzana, frutilla, papaya y naranja. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y pelado, cortado, sometido a deshidratación, mezclado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Selección - lavado y pelado - cortado - deshidratación - mezclado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Piña, durazno, manzana, frutilla, papaya y naranja todos deshidratados, frutas que deberán encontrarse en la misma proporción, no debe incluir otros ingredientes, el producto deberá contener 4 tipos de las frutas deshidratadas indicadas, las mismas deben detallarse en el etiquetado del producto según corresponde (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br><b>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Producto de consumo directo                |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico, libre de sabores extraños. |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de olores extraños.  |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico de las frutas.              |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Crocante.                                  |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARAMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARAMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mínimo 80,00                               | PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS          | Humedad (g/100g)  | Máximo 8                  |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 30,00                               |                                   | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 1,50                                |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARAMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            | Máximo 1x10 <sup>1</sup>          |                   |                           |
| Salmonella (en 50g)                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                   |                                   |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            | 1. Para 100 unidades              |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                 |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                   |                   |                           |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | NÉCTAR CON PULPA DE FRUTAS SIN AZÚCAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |                                                                                     |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El néctar con pulpa de frutas sin azúcar, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba), sin azúcar añadida. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, desulpado, estandarizado, tratamiento térmico y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |                                                                                     |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                     |                                                                                     |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Selección - lavado - desulpado - estandarización - tratamiento térmico - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     |                                                                                     |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Agua tratada, Pulpa de fruta (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba) sin azúcar, sin saborizantes ni colorantes artificiales. No debe contener: Aspartamo (SIN 951), Acesulfame K (SIN 950) (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                     |                                                                                     |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Producto de consumo directo.                                        |                                                                                     |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños.                          |                                                                                     |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.                           |                                                                                     |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico de la fruta.                                         |                                                                                     |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Característico.                                                     |                                                                                     |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                           | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b><br>Sólidos solubles aportados por la fruta (°Brix) |
|                                                                           | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mínimo 1,00                                                         |                                                                                     |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 20,00                                                        |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                           |                                                                                     |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo $1 \times 10^2$                                              |                                                                                     |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | $< 1 \times 10^1$                                                   |                                                                                     |
|                                                                           | Clostridium Sulfito Reductores (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | $< 1.0 \times 10^0$                                                 |                                                                                     |
|                                                                           | Mohos (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | $< 1 \times 10^1$                                                   |                                                                                     |
|                                                                           | Levaduras (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | $< 1 \times 10^1$                                                   |                                                                                     |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b><br>Colorantes artificiales Ausencia |                                                                                     |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                     |                                                                                     |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                     |                                                                                     |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Envase de PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                     |                                                                                     |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Film de polietileno termocontraíble de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento, sin exponer a las personas que los manipule.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>                                                   |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                     | 1. Pack de 6 Unidades                                                               |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |                                                                                     |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                     |                                                                                     |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                     |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                                     |                                                                                     |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                     |                                                                                     |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                     |                                                                                     |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 40 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                     |                                                                                     |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                  |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                  | PULPA CONGELADA DE ACHACHAIRÚ Y FRUTILLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                             | La pulpa congelada de achachairú y frutilla se obtiene a partir de frutas sanas, maduras y frescas de achachairú y frutilla, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionamiento, despulpado/triturado, estabilizado y tratamiento térmico, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                             | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTENER EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - acondicionamiento - despulpado/triturado - estabilizado y tratamiento térmico - envasado - congelado a temperatura de -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                             | Pulpa de achachairú y Pulpa de frutilla, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br><b>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                         | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                  |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                           | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños.                                                                    |                                  |                           |
|                                                                             | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.                                                                     |                                  |                           |
|                                                                             | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico.                                                                                               |                                  |                           |
|                                                                             | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Firme.                                                                                                        |                                  |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                             | <b>PARAMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                     | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                             | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mínimo 10,00                                                                                                  | Sólidos solubles (°Brix)         | Mínimo 6,5                |
|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>  | No Aplica                 |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                           | <b>PARAMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                           |
|                                                                             | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>4</sup>         |                           |
|                                                                             | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>1</sup>         |                           |
|                                                                             | Salmonella (en 25g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                               | Ausencia                         |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                  | El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                   | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                          | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                      | El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                    | Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                  |                           |
|                                                                             | ETIQUETADO*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               | CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE       |                           |
|                                                                             | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | 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)                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                  |                           |
| * Cuando corresponda                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                           | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                           | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                         | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                   | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                               |                                  |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | ARVEJA DESHIDRATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Es un producto que se obtiene a partir de la arveja fresca. Producto que se deberá obtener mediante el proceso de acondicionamiento, deshidratado, selección, para su posterior envasado, exento de impurezas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Acondicionamiento - deshidratado - selección - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Arveja en grano deshidratada (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto para su consumo; debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico, libre de sabores extraños.                                                                               |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de olores extraños.                                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Verde pálido.                                                                                                            |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dura.                                                                                                                    |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                                | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 24,00                                                                                                             |                                   | Humedad (g/100g)  | Máximo 13                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 60,00                                                                                                             | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica         | No Aplica                 |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^2$            |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^2$            |                   |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^1$            |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 50g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          | Ausencia                          |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          | 1. Para 100 unidades              |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          | 2. Dentro de sacos costurados     |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | CÚRCUMA LIOFILIZADA EN POLVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La cúrcuma liofilizada en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionado, congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda, tamizado, homogenizado y su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - acondicionado - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Cúrcuma (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                   |                               |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de sabores extraños.                                                                    |                                   |                               |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico, libre de olores extraños.                                                                     |                                   |                               |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Amarillo anaranjado, característico                                                                           |                                   |                               |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Polvo fino, sin grumos.                                                                                       |                                   |                               |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                     | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b>             | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 120,00                                                                                                 |                                   | Humedad (g/100g)              | Máximo 10                 |
|                                                                           | Hierro (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 5,00                                                                                                   | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | Cenizas totales (g/100g) b.s. | Máximo 8                  |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   | No Aplica                     | No Aplica                 |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                               |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>6</sup>          |                               |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>4</sup>          |                               |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 50g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               | Ausencia                          |                               |                           |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Clostridium Perfringens (UFC/g)                                                                               |                                   | Máximo 1x10 <sup>2</sup>      |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                               |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               | 1. Para 100 unidades              |                               |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |                                   |                               |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                               |                                   |                               |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**  
(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | HABA DESHIDRATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Es una producto que se obtiene a partir de la haba entera fresca. Producto que se deberá obtener mediante el proceso de acondicionamiento, deshidratado, selección, para su posterior envasado, exento de impurezas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Acondicionamiento - deshidratado - selección - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Haba entera deshidratada con cascara, sin vaina (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico, libre de sabores extraños.                                                                               |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Característico, libre de olores extraños.                                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico.                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dura.                                                                                                                    |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                                | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 24,10                                                                                                             |                                   | Humedad (g/100g)  | Máximo 13                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mínimo 87,80                                                                                                             | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                           | Fibra dietética (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mínimo 5,40                                                                                                              |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^2$            |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^2$            |                   |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          | Máximo $1 \times 10^1$            |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 50g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          | Ausencia                          |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          | 1. Para 100 unidades              |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          | 2. Dentro de sacos costurados     |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                                          |                                   |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | JENGIBRE LIOFILIZADO EN POLVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El jengibre liofilizado en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionado, congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda, tamizado, homogenizado y su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - acondicionado - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Jengibre (Ingrediente que será verificado en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                   |                               |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de sabores extraños.                                                                    |                                   |                               |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico, libre de olores extraños.                                                                     |                                   |                               |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Crema Amarillento, característico                                                                             |                                   |                               |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Polvo fino, sin grumos.                                                                                       |                                   |                               |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                     | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>VALORES PERMITIDOS</b>     |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 9,00                                                                                                   | Humedad (g/100g)                  | Máximo 14                     |
|                                                                           | Carbohidratos (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mínimo 71,00                                                                                                  |                                   | Cenizas totales (g/100g) b.s. |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica                     |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                               |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>6</sup>          |                               |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>4</sup>          |                               |
|                                                                           | Salmonella (en 50g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               | Ausencia                          |                               |
| Clostridium Perfringens (UFC/g)                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo 1x10 <sup>2</sup>                                                                                      |                                   |                               |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                               |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               | 1. Para 100 unidades              |                               |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                   |                               |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |                                   |                               |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                   |                               |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                               |                                   |                               |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA FORTIFICADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La Leche entera en polvo fortificada con vitamina A, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado, almacenado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Filtrado - estandarizado - pasteurización - homogenización - evaporación - concentración - secado - almacenado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Leche entera natural, fortificante de vitamina A (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta. |                                                                                     |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico, libre de sabores extraños.                                                                    |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de olores extraños.                                                                     |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Blanco amarillento.                                                                                           |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Polvo fino, libre de impurezas                                                                                |                                                                                     |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                                                     | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>                                                    | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mínimo 24,00                                                                                                  |                                                                                     | Humedad (g/100g)  | Máximo 3,5                |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 825,00                                                                                                 | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>                                                     | Cenizas (g/100g)  | Máximo 7                  |
|                                                                           | Vitamina A (µg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mínimo 700,00                                                                                                 |                                                                                     | No Aplica         | No Aplica                 |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                                           |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | Máximo 3x10 <sup>4</sup>                                                            |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>1</sup>                                                            |                   |                           |
|                                                                           | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               | <1.0x10 <sup>1</sup>                                                                |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>2</sup>                                                            |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>2</sup>                                                            |                   |                           |
|                                                                           | Staphylococcus aureus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               | Máximo 1x10 <sup>1</sup>                                                            |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella (en 25 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               | Ausencia                                                                            |                   |                           |
| Listeria monocitogenes (en 25g)                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausencia                                                                                                      |                                                                                     |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata) y 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa), en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Hojalata para envases de 2 Kg y Bolsa trilaminada para 1 Kg, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Bolsa termocontraíble de primer uso (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de cartón corrugado calidad recomendada HC2 (para bolsa trilaminada 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>                                                   |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                               | 1. Pack de 6 unidades para latas de 2 kg / Caja de 12 unidades para bolsas de 1 Kg. |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                                                               |                                                                                     |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                        |                                    |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | QUESO FRESCO BAJO EN SODIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El queso fresco bajo en sodio es un derivado lácteo. Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de recepción, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - pasteurizado - cuajado -desuerado - pre-prensado - moldeado - prensado - salado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Leche entera natural, sal y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Producto de consumo directo.                           |                                    |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Característico, libre de sabores extraños.             |                                    |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Característico del producto, libre de olores extraños. |                                    |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Blanquecino a amarillo pálido.                         |                                    |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Firme, compacta, lisa, no granulosa.                   |                                    |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                              | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>   | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mínimo 18,00                                           |                                    | Humedad (g/100g)  | Máximo 62                 |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mínimo 20,00                                           |                                    | pH                | 6,1 a 6,4                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Mínimo 670,00                                          | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>    | No Aplica         |                           |
|                                                                           | Sodio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Máximo 120,00                                          |                                    | No Aplica         |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                        | <b>VALORES PERMITIDOS</b>          |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes fecales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        | Máximo 1x10 <sup>1</sup>           |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        | Máximo 1x10 <sup>3</sup>           |                   |                           |
|                                                                           | Staphylococcus aureus (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                        | Máximo 1x10 <sup>1</sup>           |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella en 25 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        | Ausencia                           |                   |                           |
| Listeria monocitógenas en 25 g.                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ausencia                                               |                                    |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 35 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                        | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>  |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        | 1. Para 40 Unidades por canastillo |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                        |                                    |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                        |                                    |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                       |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas, con refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |                                    |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                        |                                    |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                  |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | YOGUR FRUTADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         |                                  |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El yogur frutado es un derivado lácteo elaborado con leche entera natural, frutas en trozos (durazno o frutilla o piña). Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, homogenización, pasteurización, fermentación y adición de fruta en trozos, batido, enfriado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                         |                                  |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         |                                  |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Recepción - homogenización - pasteurización - fermentación - mezclado - enfriado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |                                  |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Leche entera natural, fruta en trozos de durazno o frutilla o piña, cultivos lácticos, azúcar, saborizantes autorizados, sin colorantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         |                                  |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Producto de consumo directo.                            |                                  |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico del producto, libre de sabores extraños. |                                  |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico del producto, libre de olores extraños.  |                                  |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico de la fruta                              |                                  |                           |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Semiviscoso, con trozos de fruta.                       |                                  |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                               | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 2,50                                             | Acidez (g/100g)                  | 0,6 a 1,5                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 85,00                                            |                                  |                           |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>  | Colorantes artificiales   |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                           |
|                                                                           | E. coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         | <1.0x10 <sup>1</sup>             |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         | Máximo 1X10 <sup>1</sup>         |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                         | Máximo 2X10 <sup>2</sup>         |                           |
| Levaduras (UFC/g)                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Máximo 2X10 <sup>2</sup>                                |                                  |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del Yogurt frutado deberá ser de 40 días a partir de la fecha elaboración, se debe conservar en lugar refrigerado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                  |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                  |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                         |                                  |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                         |                                  |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                  |                           |
|                                                                           | 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)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                  |                           |
| * Cuando corresponda                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                  |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                  |                                                         |                                  |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas, con refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                         |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                         |                                  |                           |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | BARRA DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Barra de chocolate con frutos secos es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de homogenización, mezclado con maní tostado, moldeado, enfriado y envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Homogenizado - mezclado - moldeado - enfriado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Chocolate (licor de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao y lecitina de soya), maní tostado, sin otros frutos secos (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ, LECHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Producto de consumo directo.      |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dulce característico a chocolate. |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico a chocolate.       |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Marrón oscuro característico.     |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Firme, consistente con brillo.    |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 8,00                       |                                   | Humedad (g/100g)  | Máximo 2                  |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo 35,00                      | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 80,00                      |                                   |                   |                           |
| Hierro (mg/100g)                                                          | Mínimo 3,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesofilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                   | Máximo 2x10 <sup>4</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                   | Máximo 1x10 <sup>3</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
| Salmonella spp (en 25g)                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                          |                                   |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                   | 1. Para 150 Unidades por caja     |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                  |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                   |                                   |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                |                                   |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | CHOCOLATE PURO EN BARRA SIN AZÚCAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Chocolate puro en barra sin azúcar. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separación de la cascarilla, molienda, prensado, mezclado, templado, moldeado (conformado en barra), obteniendo el Chocolate en barra sin azúcar para su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Clasificación y limpieza - tostado - descascarillado - molienda - prensado - mezclado - templado - moldeado - envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Cacao, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe ser preparado y cocinado antes de su consumo. |                                   |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Característico a chocolate.                                    |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico a chocolate.                                    |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Marrón oscuro característico.                                  |                                   |                   |                           |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Firme y consistente con brillo.                                |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                                      | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 12,00                                                   |                                   | Humedad (g/100g)  | Máximo 2                  |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo 45,00                                                   | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo 80,00                                                   |                                   |                   |                           |
| Hierro (mg/100g)                                                          | Mínimo 3,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesofilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                | Máximo 2x10 <sup>4</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                | Máximo 1x10 <sup>4</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
|                                                                           | Levaduras (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                | Máximo 1x10 <sup>2</sup>          |                   |                           |
| Salmonella spp (en 25g)                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia                                                       |                                   |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga 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 manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                   |                           |
|                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                | 1. Para 60 Unidades por caja      |                   |                           |
|                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                |                                   |                   |                           |
|                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                |                                   |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                  |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                |                                   |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                                |                                   |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |                                  |                   |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | Cocoa en polvo sin azúcar. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, pelado, molienda y pulverizado, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Clasificación - limpieza - tostado - pelado - molienda y pulverizado - envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>INGREDIENTE</b>                                                        | Cacao, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la Inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto debe ser preparado antes de su consumo. |                                  |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico a chocolate.                         |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico a chocolate.                         |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Marrón característico.                              |                                  |                   |                           |
|                                                                           | Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Polvo fino, libre de grumos.                        |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                           | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mínimo 20,00                                        |                                  | Humedad (g/100g)  | Máximo 7                  |
|                                                                           | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mínimo 8,00                                         | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>  | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                           | Calcio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 95,00                                        |                                  |                   |                           |
| Hierro (mg/100g)                                                          | Mínimo 3,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                   |                           |
|                                                                           | Aerobios mesofilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                     | Máximo 1x10 <sup>4</sup>         |                   |                           |
|                                                                           | Coliformes totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                     | <1x10 <sup>1</sup>               |                   |                           |
|                                                                           | E. coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | <1x10 <sup>1</sup>               |                   |                           |
|                                                                           | Salmonella spp (en 25g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                     | Ausencia                         |                   |                           |
|                                                                           | Mohos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     | Máximo 1x10 <sup>2</sup>         |                   |                           |
| Levaduras (UFC/g)                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Máximo 1x10 <sup>2</sup>                            |                                  |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |                                  |                   |                           |
|                                                                           | 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. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                               |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                                     |                                  |                   |                           |

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



**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | CARNE DE RES COCIDA ENLATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | La carne de res en filetes cocida enlatada es una conserva elaborada con carne de res. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                  |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Acondicionamiento - precocinado - envasado - adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado de envases - esterilizado enfriado - empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                  |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Carne de res cocida en filetes, conservantes permitidos, no debe contener nitritos y nitratos (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Producto de consumo directo.               |                                  |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de sabores extraños. |                                  |                           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico, libre de olores extraños.  |                                  |                           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico.                            |                                  |                           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico del producto                |                                  |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 18,90                               | pH                               | 4,5 a 6,4                 |
|                                                                           | Sodio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo 120,00                              | PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS         | No Aplica                 |
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                           |
|                                                                           | Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | 0                                |                           |
|                                                                           | Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            | 0                                |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                  |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                  |                           |
|                                                                           | 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)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                            |                                  |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                  |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                  |                           |

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



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                                                | FILETE DE CARNE DE LLAMA COCIDA ENLATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                           | El filete de carne de llama cocinada y enlatada elaborada a base de carne de llama. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |                                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>                                 | Acondicionamiento - precocinado - envasado - adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado de envases - esterilizado - enfriado - empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                                                           | Carne de llama cocida en filetes, conservantes permitidos, no debe contener nitritos y nitratos (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Producto de consumo directo.               |                                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de sabores extraños. |                                   |                           |
|                                                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico, libre de olores extraños.  |                                   |                           |
|                                                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico.                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico del producto                |                                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>  | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 21,00                               | pH                                | 4,5 a 6,4                 |
|                                                                                                           | Sodio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo 120,00                              |                                   |                           |
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>   | No Aplica                 |
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | No Aplica                         |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>         |                           |
|                                                                                                           | Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | 0                                 |                           |
|                                                                                                           | Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            | 0                                 |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                                                    | Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | <b>ETIQUETADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            | <b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> |                           |
|                                                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            | 1. Para 24 Unidades por caja      |                           |
|                                                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                   |                           |
|                                                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                            |                                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                   |                           |
| <b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                   |                           |



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                                                | LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                           | 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 cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>                                 | Acondicionamiento (despinado) - lavado - cortado - envasado y adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético de los envases - esterilizado - enfriado - empacado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                                                           | Trucha o tambaquí o pacú, sal (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Producto de consumo directo.               |                                  |                   |                           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico, libre de sabores extraños. |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Característico, libre de olores extraños.  |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Característico.                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico del producto                |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |
|                                                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 17,00                               | pH                               | No Aplica         | Máximo 6,5                |
|                                                                                                           | Sodio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo 120,00                              |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>  | No Aplica         | No Aplica                 |
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                   |                           |
|                                                                                                           | Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            | 0                                |                   |                           |
|                                                                                                           | Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            | 0                                |                   |                           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                                                    | Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            | CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE       |                   |                           |
|                                                                                                           | ETIQUETADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            | 1. Para 36 Unidades por caja     |                   |                           |
|                                                                                                           | 1. Identificación del nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 3. N° de Lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 4. Peso bruto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 5. Cantidad de Unidades que contiene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 6. Identificación del Proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 7. Simbología para manipulación y transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                  |                   |                           |
|                                                                                                           | 8. Capacidad de apilamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                   |                           |
| 9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                   |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional, (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.<br>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                  |                   |                           |
| <b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |



| FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------|-----------|-----------|
| (Requisitos mínimos del producto)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                                                | LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                           | El lomo de pescado al limón 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 cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>                                           | Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b> | Acondicionamiento (despinado) - lavado - cortado - envasado y adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético de los envases - esterilizado - enfriado - empacado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>                                           | Trucha o tambaquí o pacú, jugo de limón (Ingredientes que serán verificados en la inspección)<br>ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>USO PREVISTO</b>                                                       | <b>FORMA DE CONSUMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Producto de consumo directo.               |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>                                         | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico, libre de sabores extraños. |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
|                                                                           | Olor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Característico, libre de olores extraños.  |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
|                                                                           | Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Característico.                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
|                                                                           | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Característico del producto                |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>                                           | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>VALORES PERMITIDOS</b>                  | <b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b> | <b>PARÁMETROS</b> | <b>VALORES PERMITIDOS</b> |                                 |           |           |
|                                                                           | Proteínas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mínimo 17,00                               | pH                               | No Aplica         | Máximo 6,5                |                                 |           |           |
|                                                                           | Sodio (mg/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Máximo 120,00                              |                                  |                   |                           | <b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b> | No Aplica | No Aplica |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>                                         | <b>PARÁMETROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            | <b>VALORES PERMITIDOS</b>        |                   |                           |                                 |           |           |
|                                                                           | Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            | 0                                |                   |                           |                                 |           |           |
|                                                                           | Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            | 0                                |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                | El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>                                                 | El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>                                        | El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>ENVASE PRIMARIO</b>                                                    | Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>ENVASE SECUNDARIO</b>                                                  | Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>ETIQUETADO</b>                                                         | El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.                                                                                                                                                |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>TRANSPORTE</b>                                                         | El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>                                       | La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |
| <b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>                                 | El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, 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 entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. |                                            |                                  |                   |                           |                                 |           |           |

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

