FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE CAÑAHUA SIN AZÚCAR
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un alimento en polvo a base de cañahua sin azúcar para preparar api de cañahua. Producto que deberá ser obtenido a partir del acondicionamiento, molienda, mezclado hasta obtener un producto homogeneo para luego ser envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - molienda - mezclado - envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañahua molida, harina de maiz, canela molida, sin clavo de olor molido, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Color	Característico.
Textura	Polvo fino, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES		**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**		
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00		Humedad (g/100g)	Máximo 15
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	Máximo 20

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2x10^5$
Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Mohos (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Escherichia coli (UFC/g)	$<1,0x10^1$
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $5x10^2$
Salmonella (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del api de cañahua, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus caracteristicas físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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 del 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.

VoBo M.L.V.T. PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD - GSAP - SEDEM

VoBo J.J.O.S. PROF. II DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD - GSAP - SEDEM

VoBo D.C.M. PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD - GSAP - SEDEM

VoBo L.V.C. PROF. IV EN SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE QUINUA SIN AZÚCAR
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un alimento en polvo a base de quinua blanca beneficiada sin azúcar para preparar api de quinua. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de acondicionamiento, molienda, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - molienda - mezclado - envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua blanca beneficiada, harina de maíz, canela molida, sin clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
Sabor	Característico, libre de sabores extraños,
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Color	Blanquecino.
Textura	Polvo fino, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
			Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
Aerobios mesofilos (UFC/g)	Máximo $2x10^5$
Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Mohos (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1x10^1$
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^2$
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $5x10^2$
Salmonella (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del api de quinua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.

ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto bolitas de cañahua fortificadas con Hierro y ácido fólico (B9), se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - envasado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pito de cañahua, harina de amaranto precocida, cacao, dulce de leche, coco rallado y fortificantes de hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico (B9), sin espesantes, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, suave			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,50		Humedad (g/100g)	Máximo 30
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,15	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,02			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo $1x10^1$		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar refrigerado.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. 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, refrigeración. (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 30 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.

PROFESIONAL IV NUTRICIONISTA VºBº N.A.T. GSAP - SEDEM

RESP. I DE EVALUACION DE LA CALIDAD VºBº J.J.O.S. GSAP - SEDEM

PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD VºBº D.A.M. GSAP - SEDEM

PROF. IV EN SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS VºBº L.V.C. GSAP-SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIE DE QUINUA FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo a base de quinua para preparar brownie de quinua fortificado, debe ser elaborado con harina de quinua precocida, harina de arroz precocido, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, cacao, huevo entero en polvo. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado hierro y ácido fólico.				
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	Mezclado - Desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - Envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua precocida, harina de arroz precocida, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, cacao, huevo en polvo, fortificante de hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO Y GLUTEN				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado y horneado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,00		Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,70	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Bromato de potasio	Ausencia
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,01			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo $7x10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1x10^3$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^4$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^4$		
	Escherichia coli (UFC/g)		$<1,0x10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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.					

PROF. NUTRICIONISTA V°B° M.L.V.T. GSAP - SEDEM

PROF. II EN EVALUACION DE LA CALIDAD V°B° J.A.O.S. GSAP - SEDEM

PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD V°B° D.L.M. GSAP - SEDEM

PROF. II EN SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS V°B° L.V.C. GSAP-SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	CONCENTRADO DE QUINUA Y MANZANA FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado de pulpa de manzana y quinua, fortificado con vitaminas B1, B2 y B3. Producto que deberá ser obtenido a partir del acondicionamiento, mezcla de los ingredientes, tratamiento térmico y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MINIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - tratamiento térmico - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pulpa de manzana, quinua, fortificado con vitamina B1, B2 y B3, el producto no debe contener colorantes, ni edulcorantes, ni saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Viscoso (espeso).			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,39		Sólidos solubles (°Brix)	Mínimo 15
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,41	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Esterilidad Comercial aerobios (UFC/ml)		0		
	Esterilidad Comercial anaerobios (UFC/ml)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. La tapa debe estar cubierta con cinta de seguridad contraible.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 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. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	FIDEO DE QUINUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con harina de quinua. Se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, cortado, secado, enfriado para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - laminado - moldeado - cortado -secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua, almidón de yuca y/o harina de arroz, sin colorante tartrazina (SIN 102), ni amarillo ocaso (SIN 110), ni saborizantes, el producto no debe contener harina de trigo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocido de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Duro			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^1$
	Salmonella (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del fideo de quinua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.	
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	2. Costurado
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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.

PROFESIONAL IV NUTRICIONISTA VºBº M.L.V.T. GSAP - SEDEM

INF. I DE EVALUACION DE LA CALIDAD VºBº J.J.O.S. GSAP - SEDEM

INF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD VºBº D.L.M. GSAP - SEDEM

INF. III EN SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS VºBº L.V.C. GSAP-SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FLAN DE QUINUA FORTIFICADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo para preparar flan de quinua fortificado. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado con hierro.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - Desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - Envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua precocida, saborizante vainilla, gelificante autorizado, fortificante de hierro (sulfato ferroso), sin colorantes, ni edulcorantes, ni carragenina (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanquecino.
	Textura	Polvo fino, sin grumos.

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS NUTRICIONALES	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,80	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 11,50
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (μg/Kg)	Máximo 20

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$
	Coliformes totales (NMP/g)	< 3
	Coliformes fecales (NMP/g)	< 3
	E. Coli (NMP/g)	< 3
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS DE QUINUA, AMARANTO Y CAÑAHUA FORTIFICADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las galletas surtidas de quinua, amaranto y cañahua, fortificadas con hierro, vitamina A y vitamina C, es un producto que esta compuesto por galletas de quinua, galletas de amaranto y galletas de cañahua, todas fortificadas con hierro, vitamina A y vitamina C, que se deberán obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, mezclado y posterior envasado.
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 MINIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - mezclado - envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Galleta con quinua fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinua, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. Galleta con amaranto fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. Galleta con cañahua fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN) Y HUEVO

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

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,50
Hierro (mg/100g)	Mínimo 7,00
Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 3,60

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 45/50 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 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. 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.

PROFESIONAL IV NUTRICIONISTA · VoBo M.L.M. · GSAP - SEDEM

UNIDAD DE EVALUACION DE LA CALIDAD · VoBo J.J.O.S. · GSAP - SEDEM

UNIDAD DE SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD · VoBo D.L.M. · GSAP - SEDEM

SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUMINISTROS · VoBo L.V.C. · GSAP-SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETÓN FORTIFICADO DE CAÑAHUA, QUINUA Y CACAO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Galletón fortificado de cañahua, quinua y cacao se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El producto debe ser fortificado con hierro y ácido fólico. El galletón debe tener un diametro aproximado de 85 mm.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - selección - envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, harina de quinua, cacao y fotificante hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes, sin edulcorantes, sin huevo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN)

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

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,70
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,07
Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (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.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	HAMBURGUESA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hamburguesa de quinua es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de cocción de la quinua, mezclado, amasado, moldeado, envasado y congelado.
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	Cocción - mezclado - amasado - moldeado - envasado - congelado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinua en grano, harina de quinua precocida, especias naturales. No debe contener potenciadores de sabor (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE GLUTEN

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Característico.
	Textura	Firme, compacto.

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS NUTRICIONALES	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,50	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	No Aplica	No Aplica
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $5x10^2$
	Salmonella (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18ºC, hasta su consumo.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.

ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 paquetes de 4 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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18ºC. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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 entrea de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA ORGÁNICA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina de quinua organica, se debe obtener desde el proceso de beneficiado de la quinua orgánica, luego realizar el proceso de molienda para su posterior envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Beneficiado de la quinua - molienda - envasado
INGREDIENTE	Quinua orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingrediente que será verificado en la inspeccion) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
Color	Carácterístico, blanco cremoso, blanco amarillento.
Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES				
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
			Cenizas totales (g/100g) b.s.	Máximo 3,00
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2x10^6$
Bacilus cereus (UFC/g)	Máximo $5x10^2$
Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Mohos (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1x10^1$
Salmonella (en 25g)	Ausencia
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^2$

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 elaboración, se debe conservar en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la Inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades / 50 unidades
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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 entrea 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.

PROF. GSAP - SEDEM V°B° M.L.V.T.

RESP. I DE EVALUACION DE LA CALIDAD GSAP - SEDEM V°B° J.K.O.S.

PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD GSAP - SEDEM V°B° D.A.M.

PROF. IV EN SIST. DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS GSAP-SEDEM V°B° L.V.C.

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELAS DE QUINUA ORGÁNICA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hojuela de quinua organica, se debe obtener desde el proceso de beneficiado de la quinua orgánica, luego realizar el procesos de hidratado, laminado, secado para su posterior envasado.
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	Beneficiado de la quinua - hidratado - laminado - secado - envasado
INGREDIENTE	Hojuela de quinua orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanco cremoso.
	Textura	Láminas delgadas, sin polvillo.

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS NUTRICIONALES	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2x10^5$
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Mohos (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $3x10^3$
	Escherichia coli (UFC/g)	$<1.0x10^1$
	Salmonella (en 25g)	Ausencia
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^2$

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 elaboración, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	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	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades / 50 unidades
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Dentro de sacos costurados
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, 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.

VºBº M.L.V.T. GSAP - SEDEM

VºBº J.J.O.S. GSAP - SEDEM

VºBº D.C.M. GSAP - SEDEM

VºBº L.V.C. GSAP - SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA INSTANTANEA DE CAÑAHUA, QUINUA, AMARANTO Y WILCAPARU EN POLVO, SIN AZUCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mezcla instantanea de cañahua, quinua beneficiada, amaranto y wilcaparu en polvo, sin azucar, es un alimento en polvo instantaneo preparado en base a la mezcla de cereales precocidos molidos. Producto que debera ser obtenido a partir de la limpieza de los granos (cañahua, quinua beneficiada, amaranto y wilcaparu), proceso de cocción de los granos (cañahua, quinua, amaranto y wilkaparu), molienda, mezclado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza - cocción - molienda - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañahua, quinua beneficiada, amaranto, wilcaparu, ingredientes precocidos/tostados, molidos, sin azúcar, sin colorantes ni saborizantes, no debe incluir otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de los productos.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
VALORES NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00		Humedad (g/100g)	Máximo 11,50
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 4,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Aerobios mesofilos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$
	Coliformes fecales (NMP/g)	< 3
	Coliformes totales (NMP/g)	< 3
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
	Escherichia coli (NMP/g)	< 3
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia
	Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, 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 fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.	

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

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PANECILLOS DE QUINUA Y AMARANTO FORTIFICADOS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los panecillos de quinua y amaranto fortificado son panes especiales pequeños que deben ser elaborados con harina de quinua, harina de amaranto, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, manteca y fortificado con hierro y ácido fólico. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de mezclado, amasado, formado, horneado, enfriado y envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - Amasado - Formado - Horneado - Enfriado y Envasado.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua, harina de amaranto, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, mantequilla, huevo, azúcar morena, leche y fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y LECHE

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

PARÁMETROS NUTRICIONALES		**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**		
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,80		Humedad (g/100g)	Máximo 35
Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,34		Acidez (expresado como ácido láctico en base seca) (g/100g)	Máximo 1
Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
			Bromato de potasio	Ausencia

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

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	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 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.

ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 bolsas por caja (Bolsas de 4 unidades)
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se debera 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 30 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.

VoBo M.L.V.T. GSAP - SEDEM

VoBo J.J.O.S. GSAP - SEDEM

VoBo D.C.M. GSAP - SEDEM

VoBo L.V.C. GSAP - SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PITO DE CAÑAHUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pito de cañahua se elaborá en base al grano de cañahua marrón. Se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza (escarificado), lavado, secado, tostado del grano y molienda de los granos de cañahua para su posterior envasado.				
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	Selección - limpieza(escarificado) - lavado - secado - tostado - molienda - envasado				
INGREDIENTE	Cañahua tostada y molida (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	
Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 11,50	
Hierro (mg/100g)	Mínimo 13,00		Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3,00	
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20,0	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$
Coliformes fecales (NMP/g)	< 3
Coliformes totales (NMP/g)	< 3
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Escherichia coli (NMP/g)	< 3
Salmonella spp (en 25g)	Ausencia
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.	
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD o Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se debera realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisico-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 (fisicoquímicos, 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PUDÍN DE QUINUA FORTIFICADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una mezcla en polvo a base de harina de quinua precocida, fortificado con hierro. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua precocida, cacao en polvo, pectina, fortificado con hierro (Sulfato ferroso), sin colorantes, ni edulcorantes, ni carregenina (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Color	Característico del producto.
Textura	Polvo fino, sin grumos.

PARÁMETROS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00
Hierro (mg/100g)	Mínimo 8,00

	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 11,5
	Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3
PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (μg/kg)	Máximo 20

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$
Coliformes totales (NMP/g)	< 3
Coliformes fecales (NMP/g)	< 3
E. Coli (NMP/g)	< 3
Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo $1x10^2$
Salmonella spp (en 25g)	Ausencia

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 unidades
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA ORGÁNICA EN GRANO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quínua orgánica en grano beneficiada, es de forma redonda uniforme de tamaño grande. Este producto se debe obtener mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado.
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 MINIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza - escarificado (desaponificación en seco) - lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugación) - secado - clasificado - envasado
INGREDIENTE	Grano de quinua orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**: El producto se debe cocinar para su consumo.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanco cremoso.
	Textura	Grano firme.

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	
Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 13,50	
			Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50	
			Saponinas (mg/100g)	Máximo 120	
		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**	
Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2x10^5$	
Bacilus cereus (UFC/g)	Máximo $1,5x10^1$	
Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1x10^2$	
Mohos (UFC/g)	Máximo $3x10^3$	
Levaduras (UFC/g)	Máximo $3x10^3$	
Escherichia coli (UFC/g)	$< 1.0x10^1$	
Salmonella (en 25g)	Ausencia	
Staphylococcus aureus (UFC/g)	$< 1x10^2$	

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	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25/50 unidades
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
3. N° de Lote.	
4. Peso bruto.	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurados
6. Identificación del Proveedor.	
7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	

ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, 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.

V°B° M.L.V.T. GSAP - SEDEM

V°B° J.X.O.S. GSAP - SEDEM

V°B° D.C.M. GSAP - SEDEM

V°B° L.V.C.

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	ROSQUITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, fortificada con ácido fólico y hierro, en forma de rosquitas, se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. Diametro aproximado de cada rosquita debe ser 5 cm.
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - envasado.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, huevo, leche, fortificante de hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y LECHE

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

PARÁMETROS NUTRICIONALES					
	PARÁMETROS	**VALORES PERMITIDOS**		**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 4,60		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Bromato de potasio	Ausencia

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

TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.	
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PACK DE BARRAS NUTRITIVAS (BARRAS DE ALMENDRAS Y ARÁNDANOS CON MIEL)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto barras de almendras y arándanos con miel, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de almendra y arándanos deshidratados, mezclado con miel, prensado, secado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - prensado - secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almendras, arándanos deshidratados y miel de abeja, no debe contener otros ingredientes, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto es de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00		Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**		**VALORES PERMITIDOS**		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo $1x10^3$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1x10^2$		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 3		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaría – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Pack de 2 unidades en bolsa de polietileno, en caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERISTICAS DEL ENVASE		
	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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PACK DE BARRAS NUTRITIVAS (BARRA DE ALMENDRA CON SÉSAMO)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto elaborado con almendra con sésamo, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de la almendra y sésamo, mezclado, prensado, secado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	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".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - prensado - secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almendra, sésamo, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto es de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00		Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 34,00	**PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS**	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 140,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**			
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)	Máximo $1x10^3$			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^2$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^2$			
	Salmonella (en 50g)	Ausencia			
	Escherichia coli (NMP/g)	Máximo 3			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Pack de 2 unidades en bolsa de polietileno, en caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE			
	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. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 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.

PROFESIONAL IV NUTRICIONISTA VoBo M.L.V.T. GSAP - SEDEM

RESP. I DE EVALUACION DE LA CALIDAD VoBo J.J.O.S. GSAP - SEDEM

PROF. II EN SUPERV. Y CTRL. DE CALIDAD VoBo D.C.M. GSAP - SEDEM

RESP. IV DE GEST. DE CALIDAD DE SUBSIDIOS VoBo L.M.C. GSAP-SEDEM

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	LAGUA DE CHOCLO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La lagua de choclo es una mezcla en polvo a base de maíz molido y vegetales deshidratados. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, molienda del maíz, mezclado y envasado.				
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	Limpieza y selección - molienda - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maíz molido (harina de maíz), vegetales deshidratados, Sin sal, sin potenciador de sabor, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a los ingredientes y condimentos utilizados en su elaboración.			
	Olor	Característico a las especies utilizadas en su elaboración.			
	Color	Blanquecino o amarillento según los ingredientes utilizados.			
	Textura	Polvo fino con trozos pequeños de vegetales.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**	**PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS**	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 8
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**PARÁMETROS**	**VALORES PERMITIDOS**			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1x10^3$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1x10^3$			
	Escherichia coli (UFC/g)	Máximo $1x10^1$			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo $1x10^1$			
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de **lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento** en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los 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.	2. Costurado			
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identicación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (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.