

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ALIMENTO COMPLEMENTARIO "NUTRIBEBE"								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto en polvo, fabricado a base de cereales (arroz o maíz blanco), leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales, que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado. El Nutribebé debe cumplir la Ley Nro. 3460 "Fomento a la Lactancia Materna y Comercialización de sus Sucedáneos", NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Gris con partículas café rojizas.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Polvo, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Gris con partículas café rojizas.	Textura	Polvo, sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Gris con partículas café rojizas.								
Textura	Polvo, sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	425								
Proteínas (g.)	11								
Grasas (g.)	11								
Carbohidratos (g.)	70								
Hierro (mg)	22								
Calcio (mg)	200								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase tiene una duración mínima de 2 meses, conservado en condiciones adecuadas, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de material trilaminado metalizado y con los espesores y gramajes según lo establecen las especificaciones técnicas del Alimento Complementario NUTRIBEBE.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	AMARANTO INSTANTANEO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El amaranto instantáneo es un producto precocido de fácil dilución rico en proteínas, fibra y energía. Debe cumplir un proceso de extrusado, molido y secado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Blanquecino a Beige claro.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Polvo ligero sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanquecino a Beige claro.	Textura	Polvo ligero sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanquecino a Beige claro.								
Textura	Polvo ligero sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	366								
Proteínas (g.)	12,9								
Grasas (g.)	7,2								
Carbohidratos (g.)	6,1								
Hierro (mg)	5,3								
Calcio (mg)	179								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 336004:2006 Amaranto - Clasificación y requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 336004:2006 Amaranto - Clasificación y requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE AMARANTO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La harina de amaranto, es un cereal elaborado a base de granos seleccionados de primera calidad, rico en proteínas y carbohidratos. Debe cumplir con un proceso de beneficiado del grano, molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Blanquecino a Beige claro.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Polvo ligero sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanquecino a Beige claro.	Textura	Polvo ligero sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanquecino a Beige claro.								
Textura	Polvo ligero sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	366								
Proteínas (g.)	12,9								
Grasas (g.)	7,2								
Carbohidratos (g.)	6,1								
Hierro (mg)	5,3								
Calcio (mg)	179								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 336004:2006 Amaranto - Clasificación y requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 336004:2006 Amaranto - Clasificación y requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se 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).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARVEJA SECA, ARVEJA DESHIDRATADA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es una legumbre en grano seco, que debe cumplir un proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Verde pálido.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Verde pálido.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Verde pálido.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	366								
Proteínas (g.)	24,62								
Grasas (g.)	0,91								
Carbohidratos (g.)	59,68								
Hierro (mg)	5,4								
Calcio (mg)	79								
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se 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).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CEBADA INSTANTANEA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La cebada instantánea, es un cereal, elaborado a partir de granos de cebada de primera calidad, que debe cumplir un proceso de tostado, molido y secado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>De beige a café claro.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Polvo ligero sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	De beige a café claro.	Textura	Polvo ligero sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	De beige a café claro.								
Textura	Polvo ligero sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	357								
Proteínas (g.)	11,8								
Grasas (g.)	1,12								
Carbohidratos (g.)	74,99								
Hierro (mg)	5,8								
Calcio (mg)	54								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHIA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las semillas de Chía son una fuente de proteínas, fibra y ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Debe cumplir un proceso de limpieza, seleccionado y acondicionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Gris, Marrón, Negro y Blanco</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Semillas pequeñas de forma ovalada</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco	Textura	Semillas pequeñas de forma ovalada
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco								
Textura	Semillas pequeñas de forma ovalada								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	486								
Proteínas (g.)	17								
Grasas (g.)	31								
Carbohidratos (g.)	42								
Hierro (mg)	7,7								
Calcio (mg)	631								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se 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).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FIDEO FORTIFICADO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El fideo fortificado es un producto rico en carbohidratos y proteínas elaborado en base de harina de trigo, fortificada con hierro (sulfato ferroso) que debe cumplir un proceso de mezclado, moldeado, cortado, pre secado, secado, enfriado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Característico del producto, uniforme.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Dura</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto, uniforme.	Textura	Dura
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Característico del producto, uniforme.								
Textura	Dura								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	355								
Proteínas (g.)	11,21								
Grasas (g.)	0,86								
Carbohidratos (g.)	73,8								
Hierro (mg)	7,4								
Calcio (mg)	38								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente:NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HABA SECA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las habas secas son un tipo de legumbre, enteras y separadas de las vainas que posee un contenido elevado de proteínas junto con vitaminas y minerales. Este producto debe cumplir procesos de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón o verde.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Marrón o verde.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Marrón o verde.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	345								
Proteínas (g.)	20,25								
Grasas (g.)	1,09								
Carbohidratos (g.)	65,38								
Hierro (mg)	36,6								
Calcio (mg)	154								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									



<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE CHIVE								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado a base de harina de yuca, es rico en carbohidratos y bajo en grasas, y debe cumplir procesos de secado, molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Café ligeramente amarillento.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Polvo, sin impurezas ni grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Café ligeramente amarillento.	Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Café ligeramente amarillento.								
Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	341								
Proteínas (g.)	1,1								
Grasas (g.)	0,66								
Carbohidratos (g.)	82,38								
Hierro (mg)	2,4								
Calcio (mg)	15								
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>									
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE PLÁTANO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido en base al plátano verde, es rico en almidón (carbohidrato) junto con vitaminas y minerales. Este producto debe cumplir procesos de lavado, pelado, picado, secado, molido y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Gris Claro.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Polvo ligero sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Gris Claro.	Apariencia	Polvo ligero sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Gris Claro.								
Apariencia	Polvo ligero sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	347								
Proteínas (g.)	6,2								
Grasas (g.)	1,81								
Carbohidratos (g.)	84,39								
Hierro (mg)	3,5								
Calcio (mg)	11								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE QUINUA												
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La quinua posee un alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Este producto debe ser elaborado con quinua procesada y beneficiada y cumplir con los procesos de molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".												
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo homogéneo, sin grumos</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.	Apariencia	Polvo homogéneo, sin grumos				
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.												
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.												
Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.												
Apariencia	Polvo homogéneo, sin grumos												
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>												
<table border="1"> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>382</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>10,78</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>6,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>70,55</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>41</td> </tr> </table>	Energía (Kcal.)	382	Proteínas (g.)	10,78	Grasas (g.)	6,33	Carbohidratos (g.)	70,55	Hierro (mg)	8,7	Calcio (mg)	41	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos
Energía (Kcal.)	382												
Proteínas (g.)	10,78												
Grasas (g.)	6,33												
Carbohidratos (g.)	70,55												
Hierro (mg)	8,7												
Calcio (mg)	41												
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>												
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos												
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.												
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.												
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.												
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.												
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.												
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.												
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).												
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)												
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).												
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>													

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HOJUELA DE QUINUA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido de granos de quinua procesada y beneficiada que posee un alto contenido de fibra, proteínas, y no contiene gluten. Este producto debe cumplir con procesos de remojado, laminado para formar hojuelas, secado, clasificado y extracción de polvo, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Blanco cremoso.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Láminas delgadas.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco cremoso.	Apariencia	Láminas delgadas.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanco cremoso.								
Apariencia	Láminas delgadas.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	382								
Proteínas (g.)	10,78								
Grasas (g.)	6,33								
Carbohidratos (g.)	70,55								
Hierro (mg)	8,7								
Calcio (mg)	41								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MAÍZ BLANCO ENTERO PELADO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Granos de maíz enteros, color blanco y con forma aplanada ricos en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto debe cumplir procesos de selección para asegurar la eliminación de impurezas, separación de cascarrilla y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Blanco.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanco.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	362								
Proteínas (g.)	8,59								
Grasas (g.)	4,26								
Carbohidratos (g.)	75,1								
Hierro (mg)	4,2								
Calcio (mg)	9								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de elaboración.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MAÍZ BLANCO PARTIDO, SOMO, FRANGOLLO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Granos de maíz partido y de color blanco ricos en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto debe cumplir procesos de selección para eliminar impurezas, triturado, fraccionado y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Blanco.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Grano partido.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Apariencia	Grano partido.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanco.								
Apariencia	Grano partido.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	362								
Proteínas (g.)	8,59								
Grasas (g.)	4,26								
Carbohidratos (g.)	75,1								
Hierro (mg)	4,2								
Calcio (mg)	9								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de elaboración.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MAÍZ WILLCAPARU MOLIDO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Granos de maíz de la variedad willcaparu, tiene alto contenido de carbohidratos. Este producto debe cumplir procesos de selección y molienda, exento de impurezas y estar higiénicamente envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Característico del willcaparu.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Polvo, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del willcaparu.	Apariencia	Polvo, sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Característico del willcaparu.								
Apariencia	Polvo, sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	378								
Proteínas (g.)	9,04								
Grasas (g.)	4,82								
Carbohidratos (g.)	77,65								
Hierro (mg)	6,8								
Calcio (mg)	11								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PITO DE CAÑAHUA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto debe cumplir con procesos de limpieza, tostado de grano y molienda de la cañahua para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Café claro a café oscuro, según la variedad.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Polvo fino, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.	Olor	Característico, libre de olores extraños.	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.	Apariencia	Polvo fino, sin grumos.
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico, libre de olores extraños.								
Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.								
Apariencia	Polvo fino, sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	348								
Proteínas (g.)	14,62								
Grasas (g.)	4,71								
Carbohidratos (g.)	67,78								
Hierro (mg)	13,6								
Calcio (mg)	157								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>									
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.									
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	10 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									



<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE CAÑAHUA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto debe cumplir procesos de selección y limpieza del grano, molienda de la cañahua para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la variedad del grano.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo fino, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico de la variedad del grano.	Apariencia	Polvo fino, sin grumos.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Característico de la variedad del grano.								
Apariencia	Polvo fino, sin grumos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	348								
Proteínas (g.)	14,62								
Grasas (g.)	4,71								
Carbohidratos (g.)	67,78								
Hierro (mg)	13,6								
Calcio (mg)	157								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de Envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUINUA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Grano entero de primera calidad, de color amarillo pálido, rojo o negro, y de forma redonda uniforme de 3 mm de diámetro, que posee alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Este producto debe cumplir con procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo pálido/rojo/ negro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo pálido/rojo/ negro.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Amarillo pálido/rojo/ negro.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	377								
Proteínas (g.)	11,84								
Grasas (g.)	5,7								
Carbohidratos (g.)	69,68								
Hierro (mg)	9,7								
Calcio (mg)	51								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos Pseudos cereales - Quinua en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulacion Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	TOJORI								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El tojorí son granos de maíz partido de color blanco en forma aplanada. Es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que debe cumplir con un proceso de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanco.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	121								
Proteínas (g.)	6,18								
Grasas (g.)	0,07								
Carbohidratos (g.)	23,79								
Hierro (mg)	8,6								
Calcio (mg)	12								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	TRIGO PELADO EN GRANO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El trigo en grano es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que debe cumplir con un proceso de selección, limpieza, separación de la cáscara, clasificación para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto según la variedad.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto según la variedad.	Textura	Dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Característico del producto según la variedad.								
Textura	Dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	334								
Proteínas (g.)	9,9								
Grasas (g.)	1,24								
Carbohidratos (g.)	76,25								
Hierro (mg)	4,7								
Calcio (mg)	54								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ASAI (PULPA CONGELADA)								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de asai, con un alto contenido de antioxidantes y nutrientes, así como ácidos grasos esenciales como el omega 3, 6 y 9. El producto debe cumplir un proceso de acopio, lavado, despulpado, pasteurizado, envasado y congelado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico de la fruta, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Característico de la fruta, morado oscuro</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Uniforme con partículas propias de la fruta</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta, morado oscuro	Apariencia	Uniforme con partículas propias de la fruta
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños								
Color	Característico de la fruta, morado oscuro								
Apariencia	Uniforme con partículas propias de la fruta								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	12,39								
Proteínas (g.)	0,22								
Grasas (g.)	0,79								
Carbohidratos (g.)	1,1								
Hierro (mg)	6,7								
Calcio (mg)	7,95								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18° C), sin rompimiento de la cadena de frío.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	COPOAZÚ (PULPA CONGELADA)												
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de copoazú, de sabor ácido, con un alto contenido de antioxidantes como el ácido ascórbico, compuestos fenólicos y flavonoides. El producto debe cumplir un proceso de acopio, descascarado, despulpado, pasteurizado, envasado y congelado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".												
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico de la fruta, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Característico de la fruta, marfil a amarillo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td style="text-align: center;">Cremosa</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta, marfil a amarillo	Apariencia	Cremosa				
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños												
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños												
Color	Característico de la fruta, marfil a amarillo												
Apariencia	Cremosa												
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal.)</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas (g.)</td> <td style="text-align: center;">1,54</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasas (g.)</td> <td style="text-align: center;">9,94</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (g.)</td> <td style="text-align: center;">11,94</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hierro (mg)</td> <td style="text-align: center;">23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,8</td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">Fuente: Resolución Ministerial Nº 140, Análisis Químico de los Alimentos.</p>	Energía (Kcal.)	22	Proteínas (g.)	1,54	Grasas (g.)	9,94	Carbohidratos (g.)	11,94	Hierro (mg)	23	Calcio (mg)	0,8	<p>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</p>
Energía (Kcal.)	22												
Proteínas (g.)	1,54												
Grasas (g.)	9,94												
Carbohidratos (g.)	11,94												
Hierro (mg)	23												
Calcio (mg)	0,8												
	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>												
	<p>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</p>												
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18° C), sin rompimiento de la cadena de frío.												
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.												
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.												
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.												
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).												
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.												
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).												
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).												
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).												
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>													

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	DURAZNO DESHIDRATADO/PELON/MOCONCHINCHI								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El durazno deshidratado/pelon/mocochinchi, es el durazno pelado y deshidratado utilizado en la elaboración de una bebida refrescante. Es un alimento rico en carbohidratos y bajo en contenido graso. El producto debe cumplir un proceso de selección, pelado y deshidratado del durazno para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>De café claro a café oscuro.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Seca y dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	De café claro a café oscuro.	Textura	Seca y dura.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	De café claro a café oscuro.								
Textura	Seca y dura.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	329								
Proteínas (g.)	3,75								
Grasas (g.)	0,34								
Carbohidratos (g.)	87,19								
Hierro (mg)	2,7								
Calcio (mg)	36								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	JUGO DE MANZANA CON QUINUA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Jugo natural de fruta (manzana) a la cual se le ha adicionado quíinoa orgánica en grano cocida, para su consumo directo, de tal manera de incrementar el valor nutricional del producto, debe cumplir un proceso de extracción de la pulpa, formulación y mezcla de ingredientes, pasteurizado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Dulce, característico característico de la fruta fresca.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico de la fruta fresca.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Verde opaco.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquida y con presencia de granos de quíinoa.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico característico de la fruta fresca.	Olor	Característico de la fruta fresca.	Color	Verde opaco.	Apariencia	Líquida y con presencia de granos de quíinoa.
Sabor	Dulce, característico característico de la fruta fresca.								
Olor	Característico de la fruta fresca.								
Color	Verde opaco.								
Apariencia	Líquida y con presencia de granos de quíinoa.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	52								
Proteínas (g.)	1,08								
Grasas (g.)	0,38								
Carbohidratos (g.)	11,4								
Hierro (mg)	1,14								
Calcio (mg)	12,1								
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	6 meses a partir de la fecha del envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio (OW), sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Envoltura termocontraíble, que tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									



<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	NECTAR DE FRUTAS CONCENTRADO												
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El néctar de frutas concentrado, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja, mandarina, maracuyá, piña, durazno, manzana, uva y otros), azúcar y agua potable. De 300 ml de néctar de frutas concentrado, se obtiene 1 Litro de néctar. de Es un producto que debe cumplir con un proceso de selección de la fruta, lavado, despulpado, formulado del jarabe, mezclado, pasteurizado y homogenizado, para su envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".												
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Característico de la fruta, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico de la fruta, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Característico de la fruta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td style="text-align: center;">Líquido viscoso</td> </tr> </table>	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta	Apariencia	Líquido viscoso				
Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños												
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños												
Color	Característico de la fruta												
Apariencia	Líquido viscoso												
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal.)</td> <td style="text-align: center;">115</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas (g.)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasas (g.)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (g.)</td> <td style="text-align: center;">27</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hierro (mg)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </table>	Energía (Kcal.)	115	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	Carbohidratos (g.)	27	Hierro (mg)	-	Calcio (mg)	-	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.
Energía (Kcal.)	115												
Proteínas (g.)	-												
Grasas (g.)	-												
Carbohidratos (g.)	27												
Hierro (mg)	-												
Calcio (mg)	-												
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>													
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.												
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.													
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	6 meses a partir de la fecha de envasado.												
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.												
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.												
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio (OW), en empaque six-pack y envoltura termocontraible, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.												
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Envoltura termocontraible, que tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.												
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.												
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).												
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser de producción nacional.												
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).												
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>													

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)																				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA																			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La Leche entera en polvo es la leche natural completamente deshidratada con una humedad menor o igual al 5% de su peso total, es de larga vida. Debe cumplir un proceso de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera, lecitina, además de estar enriquecida con vitaminas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".																			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																		
	Color	Blanco Amarillento.																		
	Textura	Polvo fino, libre de impurezas.																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #e1eef6;">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td style="text-align: center;">493</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td style="text-align: center;">25,23</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td style="text-align: center;">21,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td style="text-align: center;">43,35</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,72</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">914,3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	493	Proteínas (g.)	25,23	Grasas (g.)	21,33	Carbohidratos (g.)	43,35	Hierro (mg)	0,72	Calcio (mg)	914,3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e1eef6;">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e1eef6;">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal.)	493																			
Proteínas (g.)	25,23																			
Grasas (g.)	21,33																			
Carbohidratos (g.)	43,35																			
Hierro (mg)	0,72																			
Calcio (mg)	914,3																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																				
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata). 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa).																			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																			
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.																			
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata con tapa de aluminio interna en presentación de 2 kg. Bolsa de polietileno coextruido en presentación de 1 Kg. Los envases deberán ser de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																			
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraible de primer uso (para envase de hojalata de 2Kg) y caja de carton ccorrugado (para bolsa de polietileno coextruido de 1 Kg), que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																			
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																			
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																			
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses (en envase de hojalata) y 6 meses (en envase de bolsa). Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>																				

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE SABORIZADA UHT								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche saborizada UHT, es un producto elaborado con leche fresca controlada y seleccionada. Debe cumplir un proceso de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Depende del sabor seleccionado.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Líquida, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Depende del sabor seleccionado.	Textura	Líquida, libre de impurezas.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.								
Color	Depende del sabor seleccionado.								
Textura	Líquida, libre de impurezas.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	76								
Proteínas (g.)	3								
Grasas (g.)	2								
Carbohidratos (g.)	11								
Hierro (mg)	1								
Calcio (mg)	82								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO CON CHIA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso con chia es un derivado de la leche de vaca a la cual se le adiciona semillas de chia seleccionadas. Debe cumplir un proceso de filtrado, estandarización, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado y adición de semillas seleccionadas de chia, pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo pálido (con granos de Chia).</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo pálido (con granos de Chia).	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Amarillo pálido (con granos de Chia).								
Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	300								
Proteínas (g.)	21								
Grasas (g.)	32								
Carbohidratos (g.)	0,9								
Hierro (mg)	0,5								
Calcio (mg)	730								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa termocontraible, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO DANBO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso Dambo es un derivado de la leche de vaca, madurado a temperatura y humedad controlada. Debe cumplir un proceso de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillento uniforme.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillento uniforme.	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Amarillento uniforme.								
Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	320								
Proteínas (g.)	21								
Grasas (g.)	25								
Carbohidratos (g.)	0,9								
Hierro (mg)	0,9								
Calcio (mg)	730								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33024:2010 Productos lácteos - Queso Dambo - Requisitos.								
	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33024:2010 Productos lácteos - Queso Dambo - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO EDAM								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso Edam es un derivado de la leche de vaca, madurado a temperatura y humedad controlada. Debe cumplir un proceso de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pasa por un pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo palido.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Compacta , lisa no granulosa.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo palido.	Textura	Compacta , lisa no granulosa.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Amarillo palido.								
Textura	Compacta , lisa no granulosa.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	320								
Proteínas (g.)	21								
Grasas (g.)	25								
Carbohidratos (g.)	0,9								
Hierro (mg)	0,99								
Calcio (mg)	809,34								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa termocontraible de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO FRESCO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso fresco es un derivado lácteo el cual aporta naturalmente proteínas y grasas. El queso fresco conserva una cantidad mayor de líquido, comparado con otras variedades ya que en su elaboración no es llevado a cocción o maduración lo cual permite que se conserve más agua en su interior. Debe cumplir un proceso de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanquecino.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanquecino.	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Blanquecino.								
Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	204								
Proteínas (g.)	19,56								
Grasas (g.)	11,18								
Carbohidratos (g.)	5,96								
Hierro (mg)	1,4								
Calcio (mg)	549								
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa termocontraible, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGURT BEBIBLE								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Yogurt Bebible es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Bebible se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Debe cumplir con un proceso de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del sabor del yogurt.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Poco viscoso, característica del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del sabor del yogurt.	Textura	Poco viscoso, característica del yogurt.
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.								
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.								
Color	Característico del sabor del yogurt.								
Textura	Poco viscoso, característica del yogurt.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	77								
Proteínas (g.)	3,5								
Grasas (g.)	1,8								
Carbohidratos (g.)	11								
Hierro (mg)	0,5								
Calcio (mg)	78								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									



<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGURT FRUTADO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Yogurt Frutado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo con trozos de frutas. Se obtiene a partir de la fermentación de la leche con la adición de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Debe cumplir con un proceso de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación, batido, añadido de frutas, para su posterior enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del sabor seleccionado del yogurt.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Viscoso, característico del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.	Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.	Textura	Viscoso, característico del yogurt.
Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.								
Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.								
Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.								
Textura	Viscoso, característico del yogurt.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	89								
Proteínas (g.)	2,89								
Grasas (g.)	2,5								
Carbohidratos (g.)	13								
Hierro (mg)	2								
Calcio (mg)	96								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGURT NATURAL								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Yogurt Natural es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Natural se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia, sin adición de saborizantes y colorantes. Debe cumplir con un proceso de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Lácteo característico del sabor (Natural), libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Viscosa característica del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico del sabor (Natural), libre de sabores extraños.	Olor	Característico libre de olores extraños.	Color	Blanco amarillento.	Textura	Viscosa característica del yogurt.
Sabor	Lácteo característico del sabor (Natural), libre de sabores extraños.								
Olor	Característico libre de olores extraños.								
Color	Blanco amarillento.								
Textura	Viscosa característica del yogurt.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	56								
Proteínas (g.)	2,56								
Grasas (g.)	2,82								
Carbohidratos (g.)	5,22								
Hierro (mg)	0,2								
Calcio (mg)	100								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGURT PROBIÓTICO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Yogurt Probiótico es un delicioso y nutritivo derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Tiene probióticos que ayudan al funcionamiento digestivo normal y a regenerar la flora intestinal. Debe cumplir con un proceso de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Característico del sabor seleccionado del yogurt.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Viscosa característica del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.	Olor	Característico libre de olores extraños.	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.	Textura	Viscosa característica del yogurt.
Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.								
Olor	Característico libre de olores extraños.								
Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.								
Textura	Viscosa característica del yogurt.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	204,41								
Proteínas (g.)	6,99								
Grasas (g.)	5,69								
Carbohidratos (g.)	31,8								
Hierro (mg)	2,17								
Calcio (mg)	235,85								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHARQUE DE LLAMA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El charque de llama, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que debe cumplir con el proceso de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada del 8% al 10%, y martajado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Salado, característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Café claro</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Duro y seco por el proceso de secado</td> </tr> </table>	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Café claro	Apariencia	Duro y seco por el proceso de secado
Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Café claro								
Apariencia	Duro y seco por el proceso de secado								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	354								
Proteínas (g.)	64,23								
Grasas (g.)	-								
Carbohidratos (g.)	8,2								
Hierro (mg)	15,56								
Calcio (mg)	70								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHARQUE DE RES								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El charque de res, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que debe cumplir con el proceso de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada del 8% al 10%, y martajado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Salado, característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Café claro</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Duro y seco por el proceso de secado</td> </tr> </table>	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Café claro	Textura	Duro y seco por el proceso de secado
Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Café claro								
Textura	Duro y seco por el proceso de secado								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	56								
Proteínas (g.)	47,59								
Grasas (g.)	3,38								
Carbohidratos (g.)	5,68								
Hierro (mg)	15,2								
Calcio (mg)	36								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ACEITE VEGETAL (FORTIFICADO CON VIT. A) Y OMEGA 3 (DHA)								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es un producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales de soya y girasol. Fortificado con Vitamina A y Omega 3 (DHA). Producto que debe cumplir un proceso de limpieza, selección, extracción, refinado blanqueado y posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo opaco</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Viscosa</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Amarillo opaco	Apariencia	Viscosa
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Amarillo opaco								
Apariencia	Viscosa								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	880								
Proteínas (g.)	0,22								
Grasas (g.)	99,22								
Carbohidratos (g.)	-								
Hierro (mg)	0,7								
Calcio (mg)	5								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos.								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos.								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	En envase PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LINAZA												
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La linaza son semillas con forma de granillos elipsoidales, rica en proteínas y calcio. El producto debe cumplir con un proceso de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".												
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Café claro brillante</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Café claro brillante	Textura	Dura				
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños												
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños												
Color	Café claro brillante												
Textura	Dura												
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Energía (Kcal.)</td> <td style="width: 50%;">534</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>18,29</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>42,16</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>28,88</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,22</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>199</td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</p>	Energía (Kcal.)	534	Proteínas (g.)	18,29	Grasas (g.)	42,16	Carbohidratos (g.)	28,88	Hierro (mg)	6,22	Calcio (mg)	199	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
Energía (Kcal.)	534												
Proteínas (g.)	18,29												
Grasas (g.)	42,16												
Carbohidratos (g.)	28,88												
Hierro (mg)	6,22												
Calcio (mg)	199												
	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>												
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.												
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de elaboración.												
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.												
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.												
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.												
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.												
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.												
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).												
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).												
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).												
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>													

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MANÍ								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El maní es un fruto seco, rico en proteínas de origen vegetal y una fuente importante de ácidos grasos omega 3 y omega 6, también contiene calcio, vitaminas y minerales . El producto que debe cumplir un proceso de selección, limpieza, descascarado y secado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Color característico del producto según la variedad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td>Uniforme, firme, sin roturas ni grietas</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Color característico del producto según la variedad	Apariencia	Uniforme, firme, sin roturas ni grietas
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Color característico del producto según la variedad								
Apariencia	Uniforme, firme, sin roturas ni grietas								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	551								
Proteínas (g.)	27,14								
Grasas (g.)	44,4								
Carbohidratos (g.)	20,7								
Hierro (mg)	4,7								
Calcio (mg)	70								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos									
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (polipropileno tejido, polietileno) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									



<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	SÉSAMO TOSTADO, AJONJOLÍ EN GRANO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El sésamo tostado, es una fuente importante de proteína de origen vegetal y calcio. El producto debe cumplir un proceso de selección, lavado, pre secado, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico a grano tostado, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a grano tostado, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Color característico del producto según la variedad, homogéneo</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura</td> </tr> </table>	Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños	Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños	Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo	Textura	Dura
Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños								
Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños								
Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo								
Textura	Dura								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	573								
Proteínas (g.)	18								
Grasas (g.)	50								
Carbohidratos (g.)	23								
Hierro (mg)	14,6								
Calcio (mg)	975								
<small>Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (polipropileno tejido, polietileno) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	AZÚCAR								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El azúcar es un producto cristalizado, obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa con una importante fuente de energía. El producto debe cumplir un proceso de molienda, evaporación, refinación con productos químicos adecuados, cristalización, centrifugado y secado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Dulce, característico del producto</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Blanco</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td style="text-align: center;">Dura Granulada</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico del producto	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Blanco	Textura	Dura Granulada
Sabor	Dulce, característico del producto								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Blanco								
Textura	Dura Granulada								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	387								
Proteínas (g.)	-								
Grasas (g.)	-								
Carbohidratos (g.)	99,89								
Hierro (mg)	-								
Calcio (mg)	-								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0011:2008 Azúcar refinado - Requisitos									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0011:2008 Azúcar refinado - Requisitos									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	AZÚCAR MORENA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El azúcar morena es un producto cristalizado con una importante fuente de energía, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar recubiertos por una película de la miel original. El producto debe cumplir un proceso de molienda, evaporación, cristalización, centrifugado y secado, para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Dulce, característico del producto</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Marrón, dorado, sin brillo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td style="text-align: center;">Dura Granulada</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico del producto	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Marrón, dorado, sin brillo	Textura	Dura Granulada
Sabor	Dulce, característico del producto								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Marrón, dorado, sin brillo								
Textura	Dura Granulada								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	380								
Proteínas (g.)	0,2								
Grasas (g.)	-								
Carbohidratos (g.)	94,01								
Hierro (mg)	1,56								
Calcio (mg)	44,5								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BEBIDA DE MALTA SIN ALCOHOL												
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es una bebida no alcohólica carbonatada, elaborada con cebada tostada, agua, endulzantes y adicionada o no de otros cereales, lúpulo, aditivos permitidos y de suplementos nutritivos y vitamínicos. El producto debe cumplir un proceso de molienda, maceración, filtración, cocción, sedimentación, enfriamiento, maduración y un proceso adecuado de pasteurización, que garantice su conservación para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".												
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Dulce, característico del producto</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Marrón</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td style="text-align: center;">Líquida</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico del producto	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Marrón	Apariencia	Líquida				
Sabor	Dulce, característico del producto												
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños												
Color	Marrón												
Apariencia	Líquida												
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal.)</td> <td style="text-align: center;">37</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas (g.)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasas (g.)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (g.)</td> <td style="text-align: center;">8,1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hierro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,02</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> </table>	Energía (Kcal.)	37	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	Carbohidratos (g.)	8,1	Hierro (mg)	0,02	Calcio (mg)	7	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
Energía (Kcal.)	37												
Proteínas (g.)	-												
Grasas (g.)	-												
Carbohidratos (g.)	8,1												
Hierro (mg)	0,02												
Calcio (mg)	7												
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>												
	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.												
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	8 meses a partir de la fecha de envasado.												
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.												
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.												
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio color ámbar (OW), en empaque six-pack y envoltura termocontraible, con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.												
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Envoltura termocontraible, que tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.												
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.												
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).												
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser de producción nacional.												
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).												
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>													

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHOCOLATE PURO								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos, y grasas saludables. El producto debe cumplir un proceso clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolido, molido, prensado, refinado y moldeado conformado en una barra, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Dulce característico a chocolate</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico Chocolate</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Marrón oscuro característico</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td style="text-align: center;">Firme y consistente, con brillo y color.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce característico a chocolate	Olor	Característico Chocolate	Color	Marrón oscuro característico	Textura	Firme y consistente, con brillo y color.
Sabor	Dulce característico a chocolate								
Olor	Característico Chocolate								
Color	Marrón oscuro característico								
Textura	Firme y consistente, con brillo y color.								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	489								
Proteínas (g.)	4,45								
Grasas (g.)	20,7								
Carbohidratos (g.)	71,13								
Hierro (mg)	4,11								
Calcio (mg)	97,4								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos									
Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Papel envoltura y cartulina duplex, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	DULCE DE LECHE								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El dulce de leche es un producto lácteo rico en proteínas, carbohidratos y calcio. Es un producto elaborado con leche entera seleccionada, azúcar y otros ingredientes, por concentración de los sólidos –especialmente azúcares– por evaporación del agua contenida en la leche. El producto debe cumplir con un proceso de recepción, higienización, termización, neutralización, cocción y agitación, concentración y enfriamiento para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td style="text-align: center;">Dulce característico</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Castaño - marrón</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td style="text-align: center;">Uniforme, sin cristales perceptibles sensorialmente</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce característico	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Castaño - marrón	Textura	Uniforme, sin cristales perceptibles sensorialmente
Sabor	Dulce característico								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Castaño - marrón								
Textura	Uniforme, sin cristales perceptibles sensorialmente								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	336								
Proteínas (g.)	8,1								
Grasas (g.)	6,73								
Carbohidratos (g.)	62,69								
Hierro (mg)	0,4								
Calcio (mg)	339								
<small>Fuente: Resolución Ministerial Nº 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.</small>	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 445:1981 Productos lácteos - Dulce de leche - Requisitos								
	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 445:1981 Productos lácteos - Dulce de leche - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	6 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio (OW), sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA Nº. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	INFUSIONES								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto obtenido de las hojas, las flores, las raíces, las cortezas, los frutos o las semillas de ciertas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas o no, y con propiedades medicinales. El producto debe cumplir un proceso de selección, secado, molienda, mezclado, desinfección para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td>Característico del producto según la variedad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Seca</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico del producto según la variedad	Textura	Seca
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños								
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños								
Color	Característico del producto según la variedad								
Textura	Seca								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	-								
Proteínas (g.)	-								
Grasas (g.)	-								
Carbohidratos (g.)	-								
Hierro (mg)	-								
Calcio (mg)	-								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos								
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa pequeña sellada de papel poroso, unido a un trozo de cordel con una etiqueta de papel en su extremo que identifica la variedad de infusión, con una envoltura en papel/papel aluminio, de primer uso y grado alimenticio, sellado con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Cajas de cartulina dúplex (primer uso), mismas que son empaquetadas en bolsas de polipropileno 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO</b> (Requisitos mínimos del producto)									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	SAL DE MESA YODADA FLUORADA								
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La sal de mesa yodada fluorada, es sal que contiene yodo y fluor añadido. El consumo de yodo ayuda a prevenir el bocio y el fluor ayuda a prevenir las caries. Es un producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneo, incoloro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico. El producto debe cumplir un proceso de acopio, lavado, molienda, yodación y fluoración para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".								
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Salino característico</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Inoloro</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco cristalino</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Cristalina, sin formación de grumos</td> </tr> </table>	Sabor	Salino característico	Olor	Inoloro	Color	Blanco cristalino	Apariencia	Cristalina, sin formación de grumos
Sabor	Salino característico								
Olor	Inoloro								
Color	Blanco cristalino								
Apariencia	Cristalina, sin formación de grumos								
<b>COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>								
Energía (Kcal.)	-								
Proteínas (g.)	-								
Grasas (g.)	-								
Carbohidratos (g.)	-								
Hierro (mg)	-								
Calcio (mg)	-								
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>								
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos									
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos									
Fuente: Resolución Ministerial N° 140/2019, Análisis Químico de los Alimentos.									
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado.								
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.								
<b>IDENTIFICACION DEL N° de LOTE</b>	El producto deberá contar con el Código de Lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.								
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno PP, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.								
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Sacos con estructuras inocuas y adecuadas (tocuyo, polipropileno tejido, bolsa PEAD) 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.								
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.								
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).								
<b>CONDICIONES MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).								
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).								
<b>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</b>									