



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ACELGA 40636
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ACELGAS
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>La acelga <i>Beta Vulgaris</i> pertenece a la familia de las <i>Quenopodiáceas</i> y a la variedad <i>Cicla</i>. Constituida por hojas onduladas con un promedio de 10 cm. de anchura grande, de color verde fresca, sin maltratar y una penca o tallo, de color blanco.</p> <p>Las acelgas contienen 91% de agua, poquísimas calorías, Hidratos de Carbono, y Fibra.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros Longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas o tallo</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</p>



	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al Momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>Empacada en bolsa abierta en la parte superior. UNIDAD DE VENTA. KILOGRAMO. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AGRAZ 40324
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AGRAZ
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación con dicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáceas que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que</p>



	<p>contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes.</p> <p>Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p> <p>Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.</p> <p>En bandeja de polipropileno expandido envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.</p>
<u>Presentación</u>	ESTUCHE X 125 GR



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AGUACATE 40034
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AGUACATE HASS
Calidad	NTC 1248
Generalidades	<p>Fruto (<i>Persea americana</i>) perteneciente a la familia de las <i>lauráceas</i>. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta.</p>
Requisitos generales	<p>El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante.</p> <p>Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio.</p> <p>El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248</p> <p>Se requiere aguacate variedad HASS.</p> <p>Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> <p>Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente.</p> <p>Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto.</p> <p>Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AHUYAMA 40035
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AHUYAMA O ZAPAYO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Ahuyama (<i>Cucurbita maxima L</i>), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada.</p> <p>Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.</p>
Requisitos generales	<p>El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad.</p> <p>La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad.</p> <p>Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Las ahuyamas deben estar empacadas en un material que los proteja de manera que puedan soportar el transporte y la manipulación y logren llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. A granel. Unidad de Venta Kilogramo.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AJÍ 40036
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AJÍ AMARILLO
Calidad	NTC 4423
Generalidades	<p>El ají es el fruto o baya del género <i>Capsicum</i> comprende varias especies, llamado en diversos países ají, chile (chilli), pimiento, guindilla, morrón, peperonchino.</p> <p>El fruto varía en coloración y tamaño de acuerdo a la variedad; puede ser cúbico, cónico o esférico. De interior hueco, está dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas, de color amarillo pálido salvo en <i>C. pubescens</i>, que las presenta negras. El ají, baya empleada para elaborar producto como pasta o salsa de ají.</p> <p>El género <i>Capsicum</i> se encuentra en gran diversidad de formas, tamaños, colores y niveles de picor o pungencia. Los ajíes picantes se pueden clasificar en dos grupos: Frutas largas y carnosas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum annum</i> son los tipos menos picantes. Y las frutas pequeñas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum minimum</i>.</p> <p>Los parámetros para evaluar la calidad del ají picante son el picor, el color y la cantidad de vitamina C. Se puede comercializar molido.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del ají Color: característico de la variedad (verde, amarillo, naranja al rojo sangre). Olor: aromático propio del producto. Sabor: picante.</p> <p>El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD AJI AMARILLO. COLOR AMARILLO. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo.</p> <p>Forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor</p>



	característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AJÍ 40036
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AJÍ MOLIDO
Calidad	NTC 4423
Generalidades	<p>El ají es el fruto o baya del género <i>Capsicum</i> comprende varias especies, llamado en diversos países ají, chile (chilli), pimiento, guindilla, morrón, peperonchino. El fruto varía en coloración y tamaño de acuerdo a la variedad; puede ser cúbico, cónico o esférico. De interior hueco, está dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas, de color amarillo pálido salvo en <i>C. pubescens</i>, que las presenta negras. El ají, baya empleada para elaborar producto como pasta o salsa de ají.</p> <p>El género <i>Capsicum</i> se encuentra en gran diversidad de formas, tamaños, colores y niveles de picor o pungencia. Los ajíes picantes se pueden clasificar en dos grupos: Frutas largas y carnosas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum annum</i> son los tipos menos picantes. Y las frutas pequeñas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum minimum</i>.</p> <p>Los parámetros para evaluar la calidad del ají picante son el picor, el color y la cantidad de vitamina C. Se puede comercializar molido.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del ají Color: característico de la variedad (verde, amarillo, naranja al rojo sangre). Olor: aromático propio del producto. Sabor: picante.</p> <p>El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD AJI MOLIDO. con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo .</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AJÍ 40036
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	AJÍ ROCOTO
Calidad	NTC 4423
Generalidades	<p>El ají es el fruto o baya del género <i>Capsicum</i> comprende varias especies, llamado en diversos países ají, chile (chilli), pimiento, guindilla, morrón, peperonchino. El fruto varía en coloración y tamaño de acuerdo a la variedad; puede ser cúbico, cónico o esférico. De interior hueco, está dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas, de color amarillo pálido salvo en <i>C. pubescens</i>, que las presenta negras. El ají, baya empleada para elaborar producto como pasta o salsa de ají.</p> <p>El género <i>Capsicum</i> se encuentra en gran diversidad de formas, tamaños, colores y niveles de picor o pungencia. Los ajíes picantes se pueden clasificar en dos grupos: Frutas largas y carnosas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum annum</i> son los tipos menos picantes. Y las frutas pequeñas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum minimum</i>.</p> <p>Los parámetros para evaluar la calidad del ají picante son el picor, el color y la cantidad de vitamina C. Se puede comercializar molido.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del ají Color: característico de la variedad (verde, amarillo, naranja al rojo sangre). Olor: aromático propio del producto. Sabor: picante.</p> <p>El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD AJI ROCOTO. COLOR ROJO. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo. Forma semiredonda, alargada y cónica, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel (fruto fresco) o empaçado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AJO 40038
<u>Nombre Comercial del Producto (SIBOL)</u>	AJO FRESCO LIMPIO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Ajo (<i>Allium sativum</i> L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo.</p> <p>Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas.</p> <p>Los bulbos deben estar sanos y limpios, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante</p> <p>El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%.</p> <p>El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara íntegra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005</p> <p>Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.</p> <p>Presentación por 1000gr Enmallado.</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	ALBAHACA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo</p> <p>Deben presentar olor fresco, sabor parecido al clavo pero mas aromático textura áspera y fina. Vitaminas c ,d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estragol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hepatomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>



	De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y posible fecha de vencimiento del producto</p>
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior.



Nombre del Producto (SIBOL)	ALCACHOFA 40040
Nombre Comercial del Producto	ALCACHOFA
Calidad	NTC 3627-3
Generalidades	<p>La alcachofa o alcaucil (<i>Cynara scolymus</i>) es una planta cultivada como alimento en climas templados. Perteneció al género de las <i>Cynara</i> dentro de la familia <i>Asteraceae</i>.</p> <p>Contiene hidratos de carbono, entre los que destaca la inulina y la fibra; minerales como el sodio, el potasio, el fósforo y el calcio; y entre las vitaminas destaca la presencia de B1, B3 y pequeñas cantidades de vitamina C. Sin embargo, lo más destacable de su composición son una serie de sustancias que se encuentran en pequeña cantidad, pero dotadas de notables efectos fisiológicos positivos: la Cinarina sustancia ácida con efecto colerético, es decir, con capacidad para aumentar la secreción biliar.</p>
Requisitos generales	<p>La alcachofa debe tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.</p> <p>Debe estar exenta de daños causados por heladas y enfermedades.</p> <p>La alcachofa debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p> <p>Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>En las hojas de las alcachofas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de alcachofas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo. La alcachofa de acuerdo a sus calidad se clasificara como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3627-3</p> <p>Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Contienen carbohidratos, inulina, fibra, vitaminas B1, B2 y C.</p> <p>Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El empaque utilizado para la alcachofa debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Empaque rígidos (canastas). Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. A granel. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	APIO 40056
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	APIO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El apio (<i>Apium graveolens</i>) es una planta de la familia de las umbelíferas, Existen dos variedades <i>Apium Graveolens</i> ver. dulce y ver. <i>rapaceum</i> (apio nabo). El Apio necesita de un clima templado y necesita luz.</p> <p>Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acunadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas.</p> <p>El apio contienen: Vitaminas: C, A, E, B1, B2; Sodio, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Azufre, fósforo, sobre zinc, otros: Ftálica, ácido fólico, betacaroteno, contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición.</p> <p>Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I</p> <p>Peso aproximado por unidad es de 1000 gramos</p> <p>El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p> <p>Se deben empaçar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y posible fecha de vencimiento del producto. Debe tener como mínimo seis días de vida útil. . Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido empaçado o a granel en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1000 g</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ARANDANOS 40057
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ARANDANO (FRUTA FRESCA ESTUCHE * 125 GR)
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El arándano es una planta del género <i>Vaccinium</i>, productor de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes</p> <p>Arándanos negros o americanos: (<i>Vaccinium. corymbosum L.</i>). Son frutos de color negro azulado y de un tamaño entre 6,5-12,5 milímetros de diámetro y son los más ricos en vitamina C. Por su dulce sabor se utilizan para elaborar jaleas, mermeladas, vinos, pasteles y diversos platos dulces.</p> <p>Arándanos rojos o agrios: (<i>Vaccinium.oxycoccus L.</i>), necesitan cocinarse para realzar su sabor. Son frutos más agrios que los de color azul, contienen sustancias acidificantes.</p> <p>El arándano es un frutal de aspecto arbustivo, perteneciente a la familia botánica de las Ericáceas. Existen distintas especies de arándanos, el arándano alto y el arándano ojo de conejo son cultivados comercialmente. El arándano azul silvestre posee un sabor y textura superiores a pesar de ser de menor tamaño que los ofrecidos comercialmente.</p> <p>Los arándanos contienen los polifenoles la quercetina y la miricetina. Son de una gran actividad antioxidante.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del arándano: Olor: propio de la fruta.</p> <p>Forma: el fruto es una baya esférica, redonda u oval.</p> <p>Tamaño: su tamaño es parecido al de una aceituna, de entre 7 y 12 milímetros de diámetro. Color: su color es negro cuando alcanza la plena madurez o rojo, según la variedad. Aparece cubierto por un polvillo azulado o una película resistente más o menos brillante.</p> <p>Sabor: la piel es tersa y su pulpa jugosa y aromática de sabor agridulce. El producto debe estar entero, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>El arándano debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El arándano debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empaque por 125gramos. UNIDAD DE ENTREGA 1 KG. (8 EMPAQUES * 125GR C/U)</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ARRACACHA 40060
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ARRACACHA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especie <i>Arracacia xanthorrhiza Bancroft</i>, hortaliza de la familia de la apiceae.</p> <p>La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificara como calidad primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones.</p> <p>El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca.</p> <p>Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura.</p> <p>Sabor: ligeramente dulce.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro</p> <p>Debe ser tamaño 3 que comprende de 75 a 175 gramos. Arracacha calidad 1. Y tolerancia máximo del 10%.</p> <p>Clasificación de calidades de acuerdo con las diferencias de tamaño y los límites de defectos permitidos.</p>



Calidad	Diferencias de tamaños por exceso o por defecto, en % en masa (peso) por unidad de empaque	Límites de defectos, en % en masa (peso) por unidad de empaque						Tolerancias máximas totales permitidas, en %
		Mezcla de variedades	Arracacha con tierra impurezas	Arracacha con daños mecánicos	Arracachas pasadas	Arracachas bifurcadas	Arracacha con daños por plagas y enfermedades	
1a	10	1	1	5	3	5	0	10
2a	10	3	2	10	5	10	2	20

Empaque y rotulado

El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

Presentación

A granel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias

Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ARVEJA FRESCA 40080
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ARVEJA FRESCA DESGRANADA
Calidad	NTC 1250
Generalidades	<p>Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie <i>Pisum sativum L.</i> Pertenece a la familia de los guisantes.</p> <p>Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras.</p> <p>La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos.</p> <p>Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad.</p> <p>No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal.</p> <p>Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas.</p> <p>Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación.</p> <p>Humedad: 28% máximo.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación.</p> <p>Variedad Sativum, Semillas con un color verde intenso, igeramentebrillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa.</p> <p>Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos.</p> <p>Los empaques deben estar contruidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido empacado a granel o según lo requiera el mercado, denominado en kilos. En bolsa de 1Kg y en canastillas . KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	BANANO BOCADILLO 40096
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	BANANO BOCADILLO
Calidad	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	<p>El banano bocadillo ó bananito, es una de las variedades del plátano procedente de la variedad del género <i>Musa, acuminata</i>, destinado al consumo fresco o procesado.</p> <p>Su piel es lisa y suave; más fina y delgada que la del plátano o banano, de sabor dulce y carnoso, crece en racimos.</p> <p>Su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El bananito debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">□ Enteros, duros con la forma característica de la variedad.□ Secos, limpios, sin manchas ni grietas.□ Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.□ Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. <p>Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme</p> <ul style="list-style-type: none">□ Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. <p>El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El banano bocadillo debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.</p> <p>Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p><i>Musa paradisíaca</i>. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.</p> <ul style="list-style-type: none">- Color amarillo brillante y puntas verde pálido.- Sabor dulce y aroma característico- Consistencia firme y apariencia homogénea. <p>Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe</p>



	<p>tener un peso promedio de 50 a 70 gr. Debe tener una vida útil de tres días</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto se debe empaclar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empaclado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	BANANO 40095
<u>Nombre comercial del Producto</u>	BANANO CRIOLLO
Calidad	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	<p>El banano es una de las variedades del plátano procedentes de cualquier variedad del género <i>Musa Sapientum.</i>, destinados a consumo fresco.</p> <p>El banano fruta de forma falcada o alongada, crece en racimos de hasta cien unidades y 50 kg de peso; de color amarillo cuando está maduro, es dulce y carnoso, rico en carbohidratos, potasio, vitamina A y vitamina C. El banano se puede comercializar verde, pintón ó maduro, en manos, dedos o racimos.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El banano debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">• Enteros, duros con la forma característica de la variedad. □• Secos, limpios, sin manchas ni grietas.<ul style="list-style-type: none">□ Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.• Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos.<ul style="list-style-type: none">□ Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme• Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. <p>El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.</p> <p>Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.</p> <p>Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.</p>



	<ul style="list-style-type: none">- Color amarillo brillante y puntas verde pálido.- Sabor y aroma característico- Consistencia firme y apariencia homogénea. <p>Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe tener una vida útil de tres días.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empaclar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empaclado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	BERENJENA 40108
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	BERENJENA
Calidad	NTC 1220
Generalidades	<p>Berenjena fruto proveniente de cualquier variedad de la <i>Solanum melongena L.</i>, se consumen como verdura.</p> <p>La pulpa es consistente, de textura esponjosa, de color blanco, sabor amargo, presenta pequeñas semillas de color amarillo.</p>
Requisitos generales	<p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad.</p> <p>Por ser un fruto no climatérico la berenjena debe estar madura para su comercialización.</p> <p>La berenjena debe estar entera, brillante, lisa, limpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades.</p> <p>La berenjena no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>La berenjena (<i>Solanum melongena</i>) es una planta anual del género <i>Solanum</i> dentro de la familia de las solanáceas. Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro.</p> <p>La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas.</p> <p>De forma variable (esférica, oblonga o alargada) de tamaño medio entre 5 y 8 centímetros de diámetro y de 10 a 30 centímetros de longitud. El peso de la hortaliza puede oscilar entre los 200 y 300 gramos. De piel es lisa, consistente, brillante y de color púrpura. La piel no debe presentar manchas, arrugas ni zonas blandas.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización.</p> <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.</p> <p>Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación., Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p> <p>rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	BREVAS 40112
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	BREVAS NATURALES
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>La breva frutos de la higuera, pertenece a la familia de las moráceas, muy apreciadas al ser de mayor tamaño que el higo pero no tan dulce como él, tienen forma de pera y diferentes colores, dependiendo de las variedades oscilan entre el blanco, amarillo verdoso, azuladas y negras.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de las brevas: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la breva Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>Las brevas deben estar libres de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Las brevas debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas ni sospechas de fertilizantes ni venenos</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual</p>



	<p>deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la ciruela debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsas de 1000 gr, en canastillas limpias. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	BROCOLI 40113
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	BROCOLI
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El brócoli proviene de la especie <i>Brassica oleracea italica</i> perteneciente pertenece a la familia de las <i>Brasicáceas</i>, antes llamadas <i>Crucífera</i>.</p> <p>Su fruto comestible está formado por cabezas florales carnosas de color verde que nacen de un grueso tallo comestible.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas brócoli: Color: verde Sabor: característico del producto Olor: propio de la fruto</p> <p>El producto debe estar limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>El brócoli debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La brócoli debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Brócoli inflorescencia proveniente de la especie <i>Brassicaealeracea</i> variedad: legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia).</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la brócoli debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado.</p> <p>Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>El producto se recibe empacado individual envuelto en papel vinipel. KILOGRAMO</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN 40637
Nombre Comercial del Producto	CALABACIN VERDE
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de <i>Cucurbita pepo L.</i>, de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento.</p> <p>Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>
Requisitos generales	<p>El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.</p> <p>Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad</p>
Requisitos Específicos	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Variedad Calabacin verde. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
Presentación	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN 40637
Nombre Comercial del Producto	CALABAZA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de <i>Cucurbita pepo L.</i>, de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento.</p> <p>Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>
Requisitos generales	<p>El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.</p> <p>Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad</p>
Requisitos Específicos	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.</p> <p>Variedad Calabaza. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual</p>



Documento de Condiciones Especiales

	deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado



Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 40324
Nombre Comercial del Producto	CARAMBOLO
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños</p> <p>El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Fruta que tiene una forma muy curiosa, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo- anaranjado cuando está madura; la pulpa es</p>



	<p>crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce. Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sinmoho, desprovista de humedad exterior, anormal, nopresentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olorcaracterístico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: amarillo Consistenci a firme. Sabor: característico.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p> <p>Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa plástica por kilogramo.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CEBOLLA CABEZONA BLANCA 40166
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221-1
Generalidades	<p>La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es <i>Allium cepa</i>. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.</p> <p>La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p> <p>Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico.</p> <p>Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1 De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones</p>



	<p>satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CEBOLLA CABEZONA ROJA 40167
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221
Generalidades	<p>Pertenece a la familia <i>Liliaceae</i> variedad y su nombre científico es <i>Allium cepa</i>. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.</p> <p>La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio</p> <p>La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico,</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> <p>La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento</p> <p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-2</p> <p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución del Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2</p> <p>El rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. El peso debe ser indicados en las unidades del Sistema Métrico Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CEBOLLA LARGA 40168
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CEBOLLA LARGA
Calidad	NTC 1222 NTC 1291
Generalidades	<p>Cebolla larga nombre científico <i>Allium fistulosum Linnaeus</i>, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm.</p> <p>Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama.</p> <p>La cebolla larga se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico.</p> <p>La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% total del producto.</p> <p>La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222 El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. En paquetes de malla de 1 kg, en canastillas limpias</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CEBOLLA CABEZONA ROJA 40167
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA OCAÑERA
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221
Generalidades	<p>Pertenece a la familia <i>Liliaceae</i> variedad y su nombre científico es <i>Allium cepa</i>. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.</p> <p>La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio</p> <p>La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico,</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> <p>La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento</p> <p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-2</p> <p>Variedad Cebolla Ocañera. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y</p>



	enfermedades
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución del Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2</p> <p>El rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. El peso debe ser indicados en las unidades del Sistema Métrico Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PUERROS 40509
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CEBOLLA PUERRO
<u>Calidad</u>	NTC 1291
<u>Generalidades</u>	<p>Puerros (<i>Allium porrum L.</i>) pertenece a la familia de las <i>Liliáceas</i> y del género <i>Allium</i>. El bulbo es membranoso y de forma oblonda, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.</p> <p>Los puerros contienen, fibra, un 90% de agua, es baja en calorías, hidratos de carbono y contienen Vitaminas: A, C, B6; minerales como potasio, calcio, fósforo, sodio, hierro y tianina, riboflavina, niacina, ácido ascórbico, folatos, ácido ascórbico.</p> <p>Los puerros se pueden clasificar en las siguientes variedades:</p> <ul style="list-style-type: none">- Var. Puerros cortos o semilargos: Grueso de Rouen, Musselburgh, Platina, Arcadia, Electra, Malabare y Dactilo- Var. Puerros largos: Largo de Gennevillier, Largo de Meziers, Largo de Bulgaraia, Large American Flag, Alaska, Artabau, Romil, Elina, Paina y Helvetia.
<u>Requisitos generales</u>	<p>El puerro debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco,</p> <p>Olor: característico. Color blanco en el bulbo y hojas verdes. Sabor: característico del puerro.</p>
	<p>El puerro debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos</p>



	<p>50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba. Estas hojas pueden alcanzar una altura de 40 a 50 cm. Las hojas del puerro presentan una parte bien diferenciada entre la parte superior de la hoja y la parte basal de la misma.</p> <p>Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas, con peso aproximado de 200gr. Debe tener como mínimo seis días de vida útil.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p> <p>Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>Presentación en bolsa de 1000 g en canastilla</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	VEGETALES FRESCOS 40430
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CEBOLLIN VERDE
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Los vegetales son individuos que pertenecen al reino vegetal, considerándose las especies agrícolas, que una vez cosechadas son consumidas como alimento en fresco, o se emplean en procesos industriales para la elaboración de alimentos.</p> <p>Los vegetales aportan muy pocas calorías, son pobres en grasas, sodio, pero ricas en vitaminas y minerales como el hierro, el calcio. En algunos vegetales frescos, se emplean todas sus partes hojas, flores, frutos, raíces tallos, en otros se consumen algunas de sus partes.</p>
Requisitos generales	<p>Los vegetales deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: característico del vegetal. Consistencia firme.</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>El producto debe estar exento de la presencia de plagas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín Nombre científico o latino: <i>Alliumschoenoprasum</i>.</p> <p>Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año.</p> <p>La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas</p> <p>sin muestras de resequeidad o ataque por insectos</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p> <p>El rotulado del producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social</p> <p>Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>En bandejas de Polipropileno expandido envuelta en papel vinipel que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 1000g.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CHAMPIÑONES 40172
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CHAMPIÑÓN ESTANDAR
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Los champiñones (<i>Agaricus spp</i>), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos.</p> <p>El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (<i>Agaricus bisporus var hortensis</i>) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Variedad Estandar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12° a 14° C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la</p>



	<p>Protección Social.</p> <p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.</p> <p>En bandeja de polipropileno expandidocubiertos con papel vinipel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de una libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CHAMPIÑONES 40172
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CHAMPIÑON PORTOBELLO
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Los champiñones (<i>Agaricus spp</i>), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos.</p> <p>El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (<i>Agaricus bisporus var hortensis</i>) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p> <p>El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.</p> <p>En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinipel en presentación de libra o kg. Empaque</p>



	rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de una libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CILANTRO 40180
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CILANTRO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>El cilantro, culantro o xilantro coriandro (<i>Coriandrum sativum</i>) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierba aromática, se puede emplear fresca o desecada.</p> <p>En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas de la especia: Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 10% máximo Cenizas: 7% máximo Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo.</p> <p>El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo, deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>



	<p>Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	VEGETALES FRESCOS 40430
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CILANTRO CIMARRON
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Los vegetales son individuos que pertenecen al reino vegetal, considerándose las especies agrícolas, que una vez cosechadas son consumidas como alimento en fresco, o se emplean en procesos industriales para la elaboración de alimentos.</p> <p>Los vegetales aportan muy pocas calorías, son pobres en grasas, sodio, pero ricas en vitaminas y minerales como el hierro, el calcio. En algunos vegetales frescos, se emplean todas sus partes hojas, flores, frutos, raíces tallos, en otros se consumen algunas de sus partes.</p>
Requisitos generales	<p>Los vegetales deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: característico del vegetal. Consistencia firme. Sabor: característico. El producto debe estar exento de la presencia de plagas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Nombre científico <i>Eryngium foetidum</i> L. Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente. Fruto tuberculado, algo aplanado lateralmente y de unos 2 mm.</p> <p>Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días. Calidad extra.</p> <p>Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p> <p>El rotulado del producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social</p> <p>Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. En bandejas de Polipropileno expandido envuelta en papel vinipel que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 1000g.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CIRUELAS 40182
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CIRUELA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Las ciruelas (<i>Prunus domestica L.</i>), son los frutos perteneciente a la familia de las Rosáceas, su fruto es una drupa redondeada de 3 a 4 cm de diámetro de color muy variado, que puede oscilar de amarillo rojo a negro azulado, en su interior presenta un hueso de forma plana y rugosa. Son frutos comestibles, que se pueden consumir en forma fresca en forma deshidratada (en forma de una ciruela pasa).</p> <p>Existen ciruelas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, unas de pulpa más firme que otras, algunas variedades tienen la pulpa de color amarilla, blanca, verde o roja.</p> <p>Algunas de las variedades cultivares de ciruelas más comunes incluyen: <i>Damson, Greengage, Mirabelle, Satsuma, Golden o yellowgage.</i></p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas ciruela: Color: dependiendo de la variedad puede ser amarillo, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la ciruela. Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La ciruela debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La ciruela debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p> <p>En las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías.</p>



	<p>Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina.</p> <p>No debe presentar signos de infestación o infecciones Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.</p> <p>Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectadas de podredumbre o presenten alteraciones tales que lo hagan impropio para el consumo. Color: Rojo oscuro brillante, interior color amarillo brillante. Sabor: pulpa azucarada, jugosa y dulce. Aroma: característico.</p> <p>Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las practicas de pre alistamiento</p> <p>Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la ciruela debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	COCO 40187
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	COCO NATURAL
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El Coco o cocotero, (<i>cocus nucifera</i>) pertenece a la familia de las palmáceas.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad.</p> <p>El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p> <p>El coco (<i>Cocos nucifera</i>) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg</p> <p>Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema. Si es muy alta puede rehidratarse, o si es baja (33%), el producto pierde peso, sea cual sea el tipo de empaque en que se tenga.</p>



	Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas plásticas limpias y desinfectadas por unidades



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	COLES 40190
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	COL DE BRUCELAS
Calidad	NTC 1291, NTC 1255
Generalidades	<p>Las coles de Bruselas del Grupo Gemmiferade <i>Brassica oleracea</i>; su nombre científico es <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>) es un grupo cultivar de las coles caracterizado por su pequeño diámetro (generalmente de 2.5-4 cm de diámetro) que se asemeja a diminutas coles. Es conocida por su alto contenido en Vitamina A y C y ácido fólico. Son también llamadas: Repollo, repollo blanco.</p>
Requisitos generales	<p>Las coles deben encontrarse deben ser de consistencia firme de color y olor característicos de la variedad, La coles debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños.</p> <p>Las coles que presentan inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia en el diámetro transversal de +/- 5 milímetros (+/- 5 mm), admitiéndose hasta un cinco por ciento (5%) de repollitos que excedan de ésta.</p> <p>d- d- Rasgos de deshidratación No se admitirán rasgos de deshidratación en el producto terminado.</p> <p>e- e- Enfermedades virósicas No se admitirán síntomas de enfermedades virósicas presentes en el producto terminado.</p> <p>f- f- Enfermedades fúngicas No se admitirán síntomas de enfermedades fúngicas presentes en el producto terminado.</p> <p>g- g- Daño mecánico La tolerancia al daño físico o mecánico del producto terminado será como máximo de 1%, pudiendo ocurrir al final del proceso de acondicionamiento.</p> <p>h- h- Hojas abiertas Tolerancia: máximo 1% de hojas abiertas en el producto terminado Este defecto</p>



	<p>puede estar dado tanto por una sobremaduración como por la exposición a etileno. Las coles son sensibles a la exposición a etileno y los síntomas más comunes son que las hojas se amarillean y se separan del resto de la yema.</p> <p>i- i- Daño por congelación Las coles de Bruselas se congelan a una temperatura cercana a -0.6°C. Daño por congelamiento leve: este defecto se da en las hojas externas, y puede provocar pequeñas áreas oscuras y translúcidas. Se admite como máximo un 1% de congelación leve. Daño por congelamiento severo: provoca toda la yema se oscurezca, y se ponga translúcida y muy blanda después de descongelar. Para la determinación del mismo, se debe realizar un corte transversal a la yema. No se admite tolerancia para este defecto.</p> <p>j- Daño por insecto y/u otras plagas Tolerancia: se admite como máximo un 1%.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la coles debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel, según lo requiera el mercado. Enmallado de 1 Kg.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	COLIFLOR 40191
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	COLIFLOR
Calidad	NTC 1374
Generalidades	<p>Coliflor inflorescencia proveniente de la especie <i>Brassica oleracea variedad Betrytis</i> L., destinada para consumo en fresco, se reproduce por semillas y es considerada una planta anual.</p> <p>Según su grado de madurez se clasifica como calidad extra, de I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme ser de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños.</p> <p>Las inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozada deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La coliflor de acuerdo a sus calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374</p> <p>La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007</p> <p>Genero brassica, variedad oleraceabotritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita</p>



	la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel, según lo requiera el mercado. El producto se recibe empacado individual envuelto en papel vinipel.KG



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CUBIOS 40197
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CUBIOS
Calidad	NTC 341
Generalidades	<p>Los cubios (<i>Tropaeolum majus</i>), son considerados tubérculos de forma irregular, se cultivan variedades que difieren en su color en la cáscara como blanco, amarillo, anaranjado, verde y pardo.</p>
Requisitos generales	<p>Los cubios deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico.</p> <p>Los cubios deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>El producto no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 341</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>(Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.</p> <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos</p> <p>Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: propio del producto</p> <p>Consistencia</p>



	<p>firme. Sabor: característico.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel.</p> <p>UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	CURUBA 40203
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	CURUBA
Código	40203
Calidad	NTC 1262
Generalidades	Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible.
Requisitos generales	Entera, sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262. La curuba es una planta enredadera de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes, generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica de color verde pubescente por fuera y con tres lóbulos. El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando de color amarillo al madurar. El cultivo de la curuba se desarrolla sobre espladeras (sistemas de soporte para la planta), dado que la misma es un arbusto trepador. Su construcción tiene principios similares a las de una cerca de púas.</p> <p>Color: verde y amarilla Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
Empaque y rotulado	Empacado o a granel. El empaque debe proteger la calidad del producto durante su almacenamiento y transporte. El rotulado debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 5109/05.
<u>Presentación</u>	Expresadas por su peso en unidades del Sistema Internacional. A granel. KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	DURAZNO MELOCOTON
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	DURAZNO 40210
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Fruta proveniente de la especie (Prunus persica L.) con única semilla, (hueso o corozo), que se adhiere a la pulpa, encerrada en una cáscara dura, la cual dependiendo de la variedad existen diferencias marcadas en cuanto a tamaño color que varía desde blanco amarillo y rojo.</p> <p>Su fruto o drupa, es una fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Esta especie se divide en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso prescos y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada pavía. Las variedades de carne blanca son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido, la piel de ambas variedades tiene tonos rojizos.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de los duraznos: Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido.</p> <p>Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 4929.</p> <p>Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. Color: Amarrillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Característico Consistencia: Firme</p> <p>DURAZNO CALIDAD MELOCOTON PREMIUM</p> <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen y variedad. Peso promedio de la unidad 70-100 gramos. Vida útil: 8 días a temperatura ambiente.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los duraznos o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.</p> <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En canastillas separados en bolsa de 1 kg</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	DURAZNO 40210
Código SIBOL	40210
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Fruta proveniente de la especie (Prunus persica L.) con única semilla, (hueso o corozo), que se adhiere a la pulpa, encerrada en una cáscara dura, la cual dependiendo de la variedad existen diferencias marcadas en cuanto a tamaño color que varía desde blanco amarillo y rojo.</p> <p>Su fruto o drupa, es una fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Esta especie se divide en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso prescos y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada pavía. Las variedades de carne blanca son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido, la piel de ambas variedades tiene tonos rojizos.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de los duraznos: Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido.</p> <p>Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 4929.</p> <p>Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. Color: Amarrillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Característico Consistencia: Firme</p> <p>DURAZNO NACIONAL</p> <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen y variedad. Peso promedio de la unidad 70-100 gramos. Vida útil: 8 días a temperatura ambiente</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los duraznos o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.</p> <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En canastillas separados en bolsa de 1 kg</p>



Nombre Comercial del Producto	ENELDO 40630
Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS
Nombre Comercial del Producto	ENELDO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>El eneldo (<i>Anethum graveolens</i>) es una especie de planta herbácea anual perteneciente a la familia de las apiaceae, es la única especie del género <i>Anethum</i>. Se tiene mención de ella desde la antigüedad. Es oriunda de la región oriental del</p>



	<p>mar Mediterráneo, donde hoy abunda. Es aromática, mide, aproximadamente, de 30 cm a más de un metro de altura; es de tallo largo y estriado, de flores amarillas dispuestas en umbelas, que rematan al tallo, y de hojas laciniadas. Sus hojas y frutos son usados en cocina como condimentos, y sus semillas se emplean en la preparación de ciertas infusiones con fines terapéuticos.</p> <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sinmoho, desprovista de humedad exterior, anormal, nopresentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olorcaracterístico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde Consistenci a firme. Sabor: característico.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ESPARRAGO FRESCO 40219
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ESPARRAGO
Calidad	NTC 4107
Generalidades	<p>Los espárragos frescos son las yemas de la esparraguera (<i>Asparagus officinalis</i>) pertenece a la familia de las Liliáceas. Los espárragos encontramos las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros, son ricos en ácido fólico</p>
Requisitos generales	<p>El espárrago debe tener aspecto fresco debe estar sano, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño Color: verde. Consistencia: firme. Sabor y olor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos de calidad no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Los espárragos son tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las Liliáceas que alcanza hasta metro y medio de altura. A esta familia pertenecen también otros vegetales como las cebollas y los puerros. Existen dos variedades principales de espárrago: Espárrago blanco: crece bajo tierra, por lo que, al no recibir la luz solar, no desarrolla la clorofila, pigmento responsable del color verde de los vegetales. Dentro de este grupo, destacan: la "Argentevil", variedad gruesa y firme, y "Darbonne", que son espárragos gruesos de alta productividad. Espárrago verde: también llamado espárrago negro, amargo o triguero. Crece en contacto con la luz del sol. Por lo tanto, la clorofila se desarrolla y aporta a esta variedad su color verde.</p> <p>Calidad de Puntas Florido. Color Verde Típico. Sabor Característico. Olor Característico. Textura Firme. Forma: su forma es alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas. Tamaño: mide entre 20 y 40 centímetros de largo. El calibre y peso dependen de la categoría a la que pertenezcan. Color: son blancos o verdes, aunque en algunos casos presentan tonalidades violetas o rosadas. Sabor: muy</p>



	suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para los espárragos frescos debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. En bandeja de polipropileno expandidocubiertos con papel vinilpel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bandeja de polipropileno expandido cubierta con papel vinilpel 500 GRAMOS



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ESPINACA 40220
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ESPINACA
Calidad	NTC 1373
Generalidades	<p>La espinaca (<i>Spinacia oleracea</i>) es una planta anual, de la familia de las <i>amarantáceas</i>, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes ovalada y de color verde muy oscuro en su madurez comercial. Su cultivo se realiza durante todo el año y se puede consumir fresca, cocida o frita.</p> <p>Es rica en vitaminas A y E, yodo y varios antioxidantes. Contiene ácido oxálico, el cual hace insoluble al hierro, por lo que se ha de consumir con moderación.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.</p> <p>Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades.</p> <p>La espinaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p> <p>Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm.</p> <p>Se admitirá hasta un 10% en peso de espinacas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo.</p> <p>La espinaca de acuerdo a su calidad se clasificará como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1373.</p> <p>Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y</p>



	desprovisto de resequedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas y en manojos
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la espinaca debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel, en manojos o según lo requiera el mercado. En canastilla separados en bolsa plástica abierta en la parte superior de 1 Kg.



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	ESTRAGON
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>El estragón (en nomenclatura de Linneo <i>Artemisiadracunculus</i>) es una planta de la familia de las Asteraceae, encontrando cierta familiaridad con el ajeno. En el sur de Europa se encuentra como planta salvaje, pero en los países del norte de Europa se cultiva y se le da nombres de sus países. De esta forma se tiene la variedad germánica, francesa, rusa, etc (difieren sólo en el aroma y el sabor). La planta llega a crecer</p>



	<p>desde 60 a 120 cm. El origen de la planta no está muy claro, pero se apunta a Asia central y probablemente Siberia, se desconoce la introducción de esta planta en Europa.</p> <p>De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g.</p> <p>UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	FEIJOA 40229
Nombre Comercial del Producto	FEIJOA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>La feijoa (<i>Acca sellowiana</i>, sin. <i>Feijoa sellowiana</i>), también denominada Guayaba del Brasil o Guayabo del Brasil, es una especie botánica arbustiva, ramificada, que alcanza 4 m de altura. El fruto es una baya oblonga, verde oscuro en la madurez, con aromas agradables propios. La pulpa del fruto es carnosa, blancuzca o amarillenta, y fragante.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de la feijoa: Color: verde oscuro en su cáscara y blanco en su pulpa Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ácido.</p> <p>La feijoa debe ser empacada con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 1291.</p> <p>El producto debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco. Color verde, textura rugosa, olor característico.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El producto empacado en su rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa plástica transparente por libra o kilogramo.</p> <p>Rotulado con el nombre del proveedor, fecha de empaque.</p>



Presentación

El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa plástica por kilogramo



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	FRAMBUESA 40257
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	FRAMBUESA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>La frambuesa una polidrupa de sabor fuerte y dulce roja, Es una fruta pequeña y blanda, entre las variedades más comunes tenemos: la frambuesa roja, negra (<i>Rubus occidentalis</i>) y la frambuesa azul (<i>Rubus leucodermis</i>).</p> <p>Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas frambuesa: Color: amarillo, rojo, negra o azul dependiendo de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La frambuesa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La frambuesa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. De color rojo vivo no mates o mustios, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>



	<p>El rótulo de la frambuesa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. En caja transparente con tapa que se observe la frambuesa por 250 grs. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	FRESA 40258
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	FRESA
Calidad	NTC 4103
Generalidades	<p>Fresa de la variedad Chandler <i>Fragaria vesca</i>, L., o freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (<i>fraga</i>, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla.</p> <p>Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas fresa: Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Variedad Fresa Fresón tamaño extra</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección</p>



	Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas pequeñas por 1000g, envueltas en papel vinipel. kg



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PULPA DE FRESA 40511
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	FRESA PULPA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Generalidades	<p>Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las fresas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar.</p> <p>La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente.</p> <p>Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado.</p> <p>La pulpa de fresa debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias.</p> <p>En la pulpa de fresa se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada.</p> <p>Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta.</p> <p>Para su conservación la pulpa de fresa puede ser sometida a tratamiento físico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe tener registro INVIMA.</p> <p>La pulpa de fresa debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,65 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 7,0 Mínimo (por lectura refractométrica).</p> <p>En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 °C 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo.</p> <p>La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991</p> <p>En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991.</p> <p>El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído.</p>



	<p>La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.</p> <p>Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de 1991 y NTC 4433</p> <p>En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, si contiene o no azúcar y especificaciones de entrega del producto como temperatura de entrega (refrigerada, congelada o a temperatura ambiente) y condiciones del transporte.</p> <p>De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto</p>
Empaque y rotulado	<p>Las pulpas se deben empaquetar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación.</p> <p>Las pulpas podrán o no envasarse al vacío.</p> <p>Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto.</p> <p>La pulpa de fresa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico.</p> <p>En su rótulo las pulpas se designarán con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente.</p> <p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	FRIJOL 40259
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	FRIJOL VERDE
Calidad	NTC 871
Generalidades	<p>El frijol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así:</p> <p><u>Tipo I:</u> Todas las variedades del género <i>Phaseolus spp</i> que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.</p> <p><u>Tipo II:</u> Todas las variedades del género <i>Vigna ssp</i> que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</p> <p>El frijol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos.</p> <p>El frijol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen.</p>
Requisitos generales	<p>Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados.</p> <p>El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871.</p> <p>Para negociaciones sobre frijol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen.</p> <p>Variedad Frijol Verde Desgranado. En las negociaciones sobre frijol debe especificarse la variedad, grado y cosecha del producto negociado</p>
Empaque y rotulado	<p>El frijol para consumo debe empacarse para comercializarse en sacos o bolsas de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto.</p> <p>El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social.</p> <p>En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa transparente por libra o kilogramo. Rotulado con el nombre del proveedor, fecha de empaque</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido empacado o granel según lo requiera el mercado, denominado en kilos. En bolsa transparente por kilogramo</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 40324
Nombre Comercial del Producto	FRUTO DEL ARBOL DEL PAN
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños</p> <p>El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El árbol del pan o frutipan1 (Artocarpus altilis y similares) es una especie perteneciente al género de los Artocarpus, dentro de la tribu de las Artocarpeae, de la familia de las Moraceae con cientos de variedades de árboles distribuidas desde el sudeste asiático (Filipinas, Indonesia), hasta la</p>



	<p>Polinesia, pasando por Oceanía.</p> <p>La infrutescencia desarrollada está compuesta de la unión de muchos gineceos sincárpicos. Generalmente, es redondo, ovalado u oblongo y mide entre 9 y 20 cm de ancho y más de 3 dm de largo. Puede pesar entre 250 g y 6 kg. La piel se compone de entre 5 y 7 capas, cada una de las cuales pertenece a una flor individual. La textura es suave y carnosa. Su color oscila entre el verde claro, el verde amarillento, y el amarillo. Algunas especies, como la afara de las Islas de la Sociedad pueden ser rosadas o anaranjadas. Igualmente, en el epicarpio permanecen los estilos y estigmas, por lo que es un fruto accesorio. El mesocarpio (la carne) es de un color crema, con una pulpa fibrosa y cremosa, con un 60% de almidón y más proteínas que el plátano o el ñame. Puede presentar muchas semillas (que también son comestibles) o puede no tenerlas. En este último caso el fruto se desarrolla por partenocarpia.</p> <p>Los frutos tienen formas redondeadas, pueden alcanzar el tamaño de un melón (15-30 cm de diámetro) y llegar a pesar más de dos kilos. El árbol del pan los produce en grandes cantidades (puede llegar a dar más de 200 frutos al año). Lo más significativo de estos frutos es que son muy nutritivos: ricos en carbohidratos, proteínas, fibra y son una buena fuente de vitaminas y minerales¹</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p> <p>Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.</p>
Presentación	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa plástica por kilogramo.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	GRANADILLA 40282
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	GRANADILLA
Calidad	NTC 4101
Generalidades	<p>Fruto proveniente de la especie (<i>Passiflora ligularis</i> Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas granadilla: Color: propia del producto en su estado de madurez óptimo. Sabor: dulce Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, de forma esférica, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras,</p> <p>La granadilla debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Defecto en el color manchas negras, rugosidad, ausencia de cera no puede exceder el 20% del área total del fruto.</p> <p>La granadilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4101, específicamente el índice de madurez mínimo.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>La etapa de madurez debe cumplir con la norma NTC 4101, color No 4: El color amarillo ocupa casi toda la superficie del fruto, excepto pequeñas áreas cercanas al pedúnculo y a la base, en donde se conserva el color verde.</p> <p>La granadilla debe ser categoría extra, y estar exenta de todo defecto que demerite la calidad del fruto.</p> <p>Peso aproximado por unidad es de 100 gramos.</p> <p>Defecto en el color manchas negras, rugosidad, ausencia de cera no puede exceder el 20% del área total del fruto.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social</p>



Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	<p>Enmalla por 1 Kilogramo en canastillas</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	GUANABANA 40292
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	GUANABANA
Calidad	NTC 5208
Generalidades	<p>La guanábana (<i>Annona muricata L.</i>) de la familia de las Annonaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial.</p> <p>La fruta comestible, de forma característica ovoide acorazonada de pulpa blanca y semillas alargadas de color pardo oscuro brillante, se presentan frutos con diferencias en color tonos que van desde el verde claro hasta el verde oscuro, y grosor de la cáscara en forma y tamaño de los rudimentos estilares (espinas carnosas características de la especie).</p> <p>La guanábana es un fruto climatérico y se clasifica en categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Las guanábanas deben presentar: Color verde de cascara blanco de pulpa, característicos de la variedad. Sabor: dulce ligeramente ácido. La forma que puede ser ovoide, acorazonada o irregular y la consistencia de la pulpa que puede ser blanda y jugosa o firme y seca.</p> <p>Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.</p> <p>Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Valor mínimo de pH 3.38 y de sólidos solubles totales 13.5 °Brix El área de imperfecciones no debe ser mayor al 10% del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208 Deberán tener un peso entre 2100-2500 gramos y de tamaño homogéneo</p>



Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empaçado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.</p> <p>El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará a granel o empaçado en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Separadas por unidad envueltas en papel de calidad alimentaria.</p> <p>UNIDAD DE MEDIDA KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	GUANABANA PULPA 40513
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PULPA DE GUANABANA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Generalidades	<p>Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las guanábanas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado.</p> <p>La pulpa de guanábana debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias.</p> <p>En la pulpa de guanábana se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada.</p> <p>Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta.</p> <p>Para su conservación la pulpa de guanábana puede ser sometida a tratamiento físico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe tener registro INVIMA.</p> <p>La pulpa de guanábana debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo</p> <p>Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica).</p> <p>En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 °C 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo.</p> <p>La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991</p> <p>En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991.</p> <p>El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído.</p> <p>La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.</p> <p>Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de</p>



	<p>alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de 1991 y NTC 4433</p> <p>En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, si contiene o no azúcar y especificaciones de entrega del producto como temperatura de entrega (refrigerada, congelada o a temperatura ambiente) y condiciones del transporte.</p> <p>De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Las pulpas se deben empaquetar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación.</p> <p>Las pulpas podrán o no envasarse al vacío.</p> <p>Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de guanábana podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico.</p> <p>En su rótulo las pulpas se designarán con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada.</p> <p>Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente.</p> <p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional</p> <p>En la negociación deberá especificarse detalladamente tipo de empaque</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	GUASCAS
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección</p>



	Social.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	GUAYABA PERA COMUN 40293
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	GUAYABA
Calidad	NTC 1263
Generalidades	<p>La guayaba (<i>Psidium spp.</i>), de la familia de las Mirtaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial.</p> <p>La fruta comestible, redonda o en forma de pera, entre 3 a 10 cm de diámetro (hasta 12 cm en cultivos selectos). Tiene una corteza delgada y delicada, color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras, pulpa blanca cremosa o anaranjada con muchas semillitas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C.</p> <p>El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p> <p>La guayaba es un fruto climatérico y se clasifica en categoría 1ª y 2ª.</p>
Requisitos generales	<p>Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce.</p> <p>Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.</p> <p>Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo.</p> <p>Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que</p>



	<p>impida el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>- Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. Consistencia: firme. Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1263. Debe ser calidad 1 La tolerancia máxima permitida será del 20%</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación</p> <p>El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará a granel o empacado en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	AJÍ 40036
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	GUINDILLAS
Calidad	NTC 4423
Generalidades	<p>El ají es el fruto o baya del género <i>Capsicum</i> comprende varias especies, llamado en diversos países ají, chile (chilli), pimiento, guindilla, morrón, peperonchino.</p> <p>El fruto varía en coloración y tamaño de acuerdo a la variedad; puede ser cúbico, cónico o esférico. De interior hueco, está dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas, de color amarillo pálido salvo en <i>C. pubescens</i>, que las presenta negras. El ají, baya empleada para elaborar producto como pasta o salsa de ají.</p> <p>El género <i>Capsicum</i> se encuentra en gran diversidad de formas, tamaños, colores y niveles de picor o pungencia. Los ajíes picantes se pueden clasificar en dos grupos: Frutas largas y carnosas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum anuum</i> son los tipos menos picantes. Y las frutas pequeñas que pertenecen a la variedad de <i>Capsicum minimum</i>.</p> <p>Los parámetros para evaluar la calidad del ají picante son el picor, el color y la cantidad de vitamina C. Se puede comercializar molido.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del ají Color: característico de la variedad (verde, amarillo, naranja al rojo sangre). Olor: aromático propio del producto. Sabor: picante.</p> <p>El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD GUINDILLAS. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo . Forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	HABAS 40297
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	HABAS
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El haba (<i>Vicia faba L.</i>), perteneciente a la familia de la leguminosas.</p> <p>El fruto de forma aplastada y oblonga, posee una vaina alargada de longitud entre 10 y 30 cm.</p>
Requisitos generales	<p>La habas verdes pueden comercializarse entera con vainas y secas.</p> <p>Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad.</p> <p>No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal.</p> <p>Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas.</p> <p>Los granos de las habas deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Las habas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene un alto contenido de proteínas y vitaminas</p> <p>Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm. El número de granos oscila entre 2 y 9. El color de la semilla es verde amarillento, aunque las hay de otras coloraciones más oscuras, olor característico suave, textura suave y firme. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado. Su presentación debe ser grande, uniforme, no tener residuos de proceso de fumigación,</p>



	sin mohos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición
Empaque y rotulado	El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido empacado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsa transparente por 500g. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	VEGETALES FRESCOS 40430
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	HABICHUELA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Los vegetales son individuos que pertenecen al reino vegetal, considerándose las especies agrícolas, que una vez cosechadas son consumidas como alimento en fresco, o se emplean en procesos industriales para la elaboración de alimentos.</p> <p>Los vegetales aportan muy pocas calorías, son pobres en grasas, sodio, pero ricas en vitaminas y minerales como el hierro, el calcio. En algunos vegetales frescos, se emplean todas sus partes hojas, flores, frutos, raíces tallos, en otros se consumen algunas de sus partes.</p>
Requisitos generales	<p>Los vegetales deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: característico del vegetal. Consistencia firme. Sabor: característico. El producto debe estar exento de la presencia de plagas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Genero PhaseolusVulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Surecrop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.</p> <p>Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p> <p>El rotulado del producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social</p>



	<p>Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. En canastilla separado en bolsa transparente por 500g. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	HIBIAS 40327
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	HIBIAS
Calidad	NTC 341
Generalidades	Hibia (<i>Oxalis tuberosa</i>) denominada la oca, papa oca o es una planta perenne que se cultiva, por su tubérculo comestible rico en almidón.
Requisitos generales	Las habías deben presentar color rojo en su madurez típico de la variedad. Las habías deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Los tubérculos deben estar sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	Las habías deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto puede ser distribuido a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar contruidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. Producto empaclado en bolsas transparentes por 500 gramos que conserven la calidad del producto, dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido empaclado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa por 500 gramos. UNIDAD DE ENTREGA KG



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	HIERBABUENA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbos aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbos aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p><i>Mentha spicata</i> (Crantz, sinónimo <i>M. viridis</i> (L.) L.) conocida popularmente como hierbabuena o yerbabuena, es una especie del género <i>Mentha</i>, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco.</p> <p>Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento .ni sobre maduración. Debe presentar olor característico. Sin ser posible que se realicen mezclas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la</p>



	<p>Protección Social.</p> <p>En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.</p> <p>En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	HIGOS 40328
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	HIGOS FRUTA FRESCA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El higo es una fruta obtenida de la higuera (<i>Ficus carica</i>), el higo no es un fruto sino una infrutescencia (o sea un conjunto de frutos). Existen más de 750 especies de higos diferentes entre las que hay comestibles y no comestibles.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales del higo: Color: característico según la variedad, el más común verde oscuro en su cáscara y blanco en su pulpa. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce. Consistencia a firme.</p> <p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación.</p> <p>Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños, y de la presencia de plagas o signos de infestación o infecciones. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	El producto debe cumplir con la norma NTC 1291
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El producto empacado en su rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	HOJAS DE MENTA FRESCA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Mentha, la menta o también mastranto, es un género de hierbas comestibles apreciadas por su aroma refrescante, bastante utilizadas en el arte culinario, en la industria. El consumo de esta hierba o sus derivados produce una sensación de frío en la boca y las vías respiratorias. Su aroma</p>



	<p>es estimulante del apetito. Son plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Tienen unos rizomas subterráneos que hacen que a menudo se comporten como especies que invaden todo el espacio. Las hojas son de disposición opuesta, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo, tienen el margen dentado. Las flores tienen dos labios y cuatro lóbulos con colores que van del blanco al púrpura. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas.</p> <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sinmoho, desprovista de humedad exterior, anormal, nopresentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico. Plantas son típicamente de 3-15 dm de altura, herbáceas o leñosas, con las flores atractivas en varios colores.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empaçado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	JENGIBRE 40346
Nombre Comercial del Producto	JENGIBRE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	<p>El jengibre o kion rizoma lavado y desecado del (<i>Zingiber officinale</i>) es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante, encontramos o descortezado (blanco). Crece en todas las regiones tropicales las variedades más claras y de mayor calidad encontramos el descortezado (blanco) o el R. entero (gris). Se utiliza como especie vegetal porque contiene sustancias saborizantes o aromatizantes.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante. Olor: propio de la variedad.</p> <p>No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El jengibre debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 7,5%; máximo (gris) y 10 % (blanco) Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 9% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1,0% mínimo.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p> <p>Tubérculo articulado, El jengibre o kion (<i>Zingiberofficinale</i>) es una planta de la familia de las zingiberaceas cuya cuya raíz está formada por ribozomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante.</p>



	<p>En forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas comp. Parte esencial de la planta. La parte que se utiliza es la raíz (el rizoma), pelada y sin corcho, crece horizontalmente en el suelo y se ramifica en un solo plano, el tallo llega a medir más de 1 metro de altas espigas florales son coniformes y van previstas de brácteas verdes. El consumo de esta raíz, es de forma natural, deshidratada es decir en polvo y confitada, se puede consumir a diario en forma de polvo</p> <p>Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, gruesos, carnosos y nudosos.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.</p> <p>El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	KIWI 40367
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	KIWI
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El kiwi o actinidia (<i>Actinidia deliciosa</i>) fruto o baya oval cubierto de vellosidades, con piel delgada de color verde parduzco y superficie vellosa, la pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino.
Requisitos generales	Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
<u>Requisitos Específicos</u>	Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. Grado de Madurez El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
<u>Presentación</u>	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

Documento de Condiciones Especiales

contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsa plástica por kilogramo en canastilla. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LAUREL 40373
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LAUREL FRESCO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Laurel: hojas sanas, limpias y secas, provenientes del árbol de "Laurus nobilis L.", aromático empleado. Sus hojas denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del Laurel: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de laurel deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de laurel y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. Aspecto Hojas deshidratadas. Color verde, olor y sabor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la</p>



	<p>Protección Social.</p> <p>En buenas condiciones de almacenamiento, mantiene sus características organolépticas (sabor, textura, olor, color) durante doce meses. Hojas sanas</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa tina transparente por libra. Rotulado con el Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>En bolsa plástica por 100 gramos abierta en la parte superior. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA BATAVIA
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Genero Lactucasativa, variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>



Presentación

El producto podrá ser distribuido a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA CRESPA MORADA
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA. LECHUGA CRESPA MORADA. Lechuga de las variedades (cultivares) de <i>Lactuca sativa</i> , L varLongifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca</p> <p>Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fuegoina.</p> <p>Forma: más o menos redondeada según la variedad. Tamaño y peso: de 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos. Color: en general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. Sabor: suave,</p>



	<p>agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeración. Hojas suaves pero firmes La lechuga crespa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1064.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empackado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA CRESPA ROMANA
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA. LECHUGA CRESPA ROMANA. Lechuga de las variedades (cultivares) de <i>Lactucasativa</i>, <i>L varLongifolia</i> y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca.</p> <p>Forma: más o menos redondeada según la variedad. Tamaño y peso: de 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos. Color: en general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. Sabor: suave, agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección</p>



	<p>Social.</p> <p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeración. Hojas suaves pero firmes</p> <p>La lechuga cresa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1064.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA CRESPA VERDE
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA. LECHUGA CRESPA VERDE.</p> <p>Lechuga de las variedades (cultivares) de <i>Lactucasativa</i>, <i>L varLongifolia</i> y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca.</p> <p>Forma: más o menos redondeada según la variedad. Tamaño y peso: de 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos. Color: en general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. Sabor: suave, agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeración. Hojas suaves pero firmes</p> <p>La lechuga crespa debe cumplir con los requisitos específicos</p>



	de calidad establecidos en la NTC 1064.
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA ESCAROLA
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA. LECHUGA ESCAROLA. Escarola de la familia de la achicoria, esta lechuga tiene hojas anchas onduladas y un sabor más suave que la achicoria. El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Deben estar enteras sanas, limpias tener apariencia fresca y libre de insectos</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>



Presentación

El producto podrá ser distribuido a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHUGA 40384
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LECHUGA ROMANA
Calidad	NTC 1064
Generalidades	<p>La lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.</p> <p>Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.</p> <p>La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.</p>
Requisitos generales	<p>Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee unas hojas robustas, alargadas y con un robusto nervio central. Al contrario que otras lechugas es más tolerante al calor. Es una variedad con tronco ancho, alargado y erguido. Sus hojas son de color verde oscuro y se agrupan de forma poco apretada alrededor de un tronco, sin formar un verdadero cogollo.</p> <p>Forma: más o menos redondeada según la variedad.</p> <p>Tamaño y peso: de 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos. Color: en general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. Sabor: suave, agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga</p>



	<p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro, bordes sanos sin coloraciones negras o pardas por efectos del frío en el estado de refrigeración. Hojas suaves pero firmes. Conviene mantener la lechuga aislada del resto de verduras y frutas, para evitar su rápido deterioro. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.</p> <p>Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido a granel o empackado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa individual abierta en la parte superior que no se maltrate el producto. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LIMA MADURA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	40390 LIMAS
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Fruto proveniente de la especie (<i>Citrus aurantifolia.</i>), cuyos frutos son amarillos o verdes, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas lima: Color: propia del producto en su estado de madurez. Sabor: ácido Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras,</p> <p>La lima debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto.</p> <p>La lima debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291, específicamente el índice de madurez mínimo.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LIMON TAHITI
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LIMA TAHITI 40389
Calidad	NTC 4087
Generalidades	<p>Fruto proveniente de la especie (<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas lima Tahití: Color: verde con tendencia a amarillo propia del producto en su estado de madurez. Sabor: ácido Olor: cítrico propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras,</p> <p>La lima Tahití debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto.</p> <p>La lima Tahití debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo.</p>
	Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Producto a granel. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



Nombre Comercial del Producto	LIMONARIA
Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	LIMONARIA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Limonaria. <i>Cymbopogon citratus</i> caña de limón, caña santa, hierba de la calentura. Es una planta herbácea, perenne aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen</p>



	<p>enespiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Es natural de la India, Ceilán y Malasia. En la actualidad se la cultiva como planta medicinal en zonas tropicales y subtropicales. También en las Islas Canarias. Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sinmoho, desprovista de humedad exterior, anormal, nopresentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico. Plantas son típicamente de 3-15 <u>dm</u> de altura, herbáceas o leñosas, con las flores atractivas en varios colores.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Producto a granel. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LULO 40397
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	LULO
Calidad	NTC 1265
Generalidades	<p>El lulo (<i>Solanum quitoense</i>), son bayas globosas, cubiertas de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del lulo: Color: amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez, la pulpa es verdosa. Sabor: agridulce. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme. El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agridulce, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por mal trato de producto u hongos.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>A granel. UNIDAD DE ENTREGA =KG. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	MAIZ 40404
Nombre Comercial del Producto	MAIZ PETO
Calidad	NTC 366
Generalidades	<p>Granos enteros de la especie Zea mayz. Se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El maíz importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen.</p> <p>Puede ser dentado o duro, blanco o amarillo.</p>
Requisitos generales	<p>Se designara por el tipo, color y grado. No debe poseer olores objetables No debe contener residuos de material tóxico No debe presentar infestación ni infección</p>
Requisitos Específicos	<p>Humedad 14.0 % Máxima Impureza 1.0 % Máxima Aflatoxinas 20 ppb Máximas</p> <p>El maíz debe encontrarse dentro de las tolerancias de peso específico, daños y grano partido contenidos en la NTC 366.</p> <p>Para negociaciones sobre maíz importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Grano blanco duro para ablandar.</p> <p>Color blanco, olor neutro, libre de toda impureza, tal como: muge, pelos de roedor, vestigios de infestación, etc. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos de calidad exigidos en la NTC 366.</p>
Empaque y rotulado	<p>Se debe comercializar a granel o en sacos de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de Protección Social.</p>
Presentación	<p>A granel o empacado en bultos por denominación en kilos o unidades de peso del sistema métrico decimal. Bulto x 50 Kilos o reempacada en bolsa de polietileno por kilogramos. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANDARINA 40412
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANDARINA ARRAYANA
Calidad	NTC 1330
Generalidades	<p>La mandarina (<i>Citrus nobilis</i> Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p> <p>La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de la mandarina: Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático característico de la variedad.</p> <p>Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños.</p> <p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones.</p> <p>Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme.</p> <p>No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Color: característico de la variedad desde verde a naranjado con, Sabor: dulce ligeramente ácido Olor: Aroma característico Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto Categoría extra No se permiten mandarinas con indicio de podredumbre Se admiten frutos decolorados siempre que no excedan el 1% por peso por unidad de empaque. No deben presentar signos de infestación o infecciones Mandarina entre 80 y 100 gramos con tamaños homogéneos. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.</p>
Empaque y rotulado	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</p>



	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANGO 40413
Calidad	NTC 1266
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANGO DE AZUCAR
Generalidades	<p>Mango (<i>Mangífera indica L</i>) Familia: Anacardiaceae, El mango tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. El mango se clasifica en categoría Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños.</p> <p>Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266.</p> <p>Los defectos del mango no deben exceder el 5%.</p> <p>El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD REQUERIDA. MANGO DE AZUCAR</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. Enmallado que proteja la calidad del producto . UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANGO 40413
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANGO TOMMY
Calidad	NTC 1266
Generalidades	<p>Mango (<i>Mangífera indica L</i>) Familia: Anacardiaceae, El mango tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. El mango se clasifica en categoría Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños.</p> <p>Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266.</p> <p>Los defectos del mango no deben exceder el 5%.</p> <p>El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD REQUERIDA. MANGO TOMMY</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. Enmallado que proteja la calidad del producto . UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANZANA 40421
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANZANA CAMPESINA
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	<p>La manzana es de la familia de las <i>Rosáceas</i>, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (<i>Malus Pumila Mill</i>)</p> <p>La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinadas de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad.</p> <p>Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA: MANZANA CAMPESINA. Genero (<i>MallusPumilaMill</i>) variedad Domestica Roja Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños.- Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. <p>Color rojo.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce.- Aroma característico, Consistencia firme.- La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1. <p>Calidad 1</p> <p>Las manzanas en un mismo envase deben ser de una misma variedad, y uniformes en tamaño y coloración.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce</p>



	de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANZANA 40421
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANZANA ROJA
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	<p>La manzana es de la familia de las <i>Rosáceas</i>, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (<i>Malus Pumila Mill</i>)</p> <p>La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinadas de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad.</p> <p>Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA: MANZANA ROJA. Genero (<i>MallusPumilaMill</i>) variedad Domestica Roja Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños.- Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. <p>Color rojo.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce.- Aroma característico, Consistencia firme.- La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1. <p>Manzana entre 150 y 170 gramos con tamaños homogéneos. Calidad 1</p> <p>Las manzanas en un mismo envase deben ser de una misma variedad, y uniformes en tamaño y coloración.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce</p>



	de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANZANA 40421
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANZANA VERDE
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	<p>La manzana es de la familia de las <i>Rosáceas</i>, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (<i>Malus Pumila Mill</i>)</p> <p>La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinadas de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad.</p> <p>Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD REQUERIDA: MANZANA VERDE. Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños.- Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Calidad 1 Manzana entre 150 y 170 gramos con tamaños homogéneos. CALIBRE 60. Calidad 1 Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.</p>



Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Nombre Comercial del Producto	MANZANILLA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>VARIEDAD REQUERIDA: MANZANILLA. La manzanilla es una hierba aromática que ha sido utilizada desde hace siglos con fines medicinales. Es originaria de Europa y de allí introducida a América, donde es muy comercializada y cultivada. manzanilla común (<i>Chamaemelumnobile</i>), una hierba perenne nativa de Europa</p> <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa</p>



	<p>olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico. Plantas son típicamente de 3-15 dm de altura, herbáceas o leñosas, con las flores atractivas en varios colores.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MARACUYÁ
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MARACUYÁ 40422
Calidad	NTC 1267
Generalidades	<p>Maracuyá fruto proveniente de la especie (<i>Passiflora edulis Sims</i>) es una baya redonda u ovalada con un promedio entre 4 y 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo, existen variedades con frutos de color morado a la madurez, su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del maracuyá: Color: amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez, la pulpa es verdosa. Sabor: agridulce. Olor: propio de la fruta. Forma: redonda u ovalada.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme, debe ser de una misma variedad. El maracuyá debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El maracuyá debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1267.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia del producto Gramaje de cada unidad promedio entre 100 y 170 g</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del maracuyá debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MARACUYA PULPA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PULPA DE MARACUYA 40517
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Generalidades	<p>Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del Maracuyá fresco, sano, maduro y limpio, con o sin adición de azúcar.</p> <p>La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente</p> <p>Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica.</p>
Requisitos generales	<p>El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado.</p> <p>La pulpa de Maracuyá debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias.</p> <p>En la pulpa de Maracuyá se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada.</p> <p>Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta.</p> <p>Para su conservación la pulpa de Maracuyá puede ser sometida a tratamiento físico.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe tener registro INVIMA.</p> <p>La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refractométrica).</p> <p>En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 °C 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo.</p> <p>La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991.</p> <p>El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta</p>



	<p>madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído.</p> <p>La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.</p> <p>Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de 1991 y NTC 4433</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Las pulpas se deben empaclar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación.</p> <p>Las pulpas podrán o no envasarse al vacío.</p> <p>Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto.</p> <p>La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico.</p> <p>En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente.</p> <p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>PULPA DE MARACUYA CONGELADA EN BOLSA ROTULADA. UNIDAD 1 KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MAZORCA DESGRANADA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MAZORCA 40425
Calidad	NTC 366
Generalidades	<p>Mazorca es el fruto del maíz, choclo, (<i>Zea mays</i>) es una planta gramínea anual es el cereal.</p> <p>Cada mazorca está compuesta por un tronco u <i>olote</i> que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta, el cual se puede consumir directamente o ser sometido a desgranado para la obtención de otros productos.</p>
Requisitos generales	<p>La mazorca puede comercializarse entera fresca o secas.</p> <p>Deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal, Deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas.</p> <p>Los granos de las mazorca deben estar bien formados frescos o secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe ser de color uniforme, sin presencia de indicios de picaduras de plagas, de color amarillo requemado, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido empacado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsas de 1000 gramos</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MAZORCA TIERNA ENTERA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MAZORCA 40425
Calidad	NTC 366
Generalidades	<p>Mazorca es el fruto del maíz, choclo, (<i>Zea mays</i>) es una planta gramínea anual es el cereal.</p> <p>Cada mazorca está compuesta por un tronco u <i>olote</i> que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta, el cual se puede consumir directamente o ser sometido a desgranado para la obtención de otros productos.</p>
Requisitos generales	<p>La mazorca puede comercializarse entera fresca o secas.</p> <p>Deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal, Deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas.</p> <p>Los granos de las mazorca deben estar bien formados frescos o secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.</p> <p>La mazorca debe venir con capacho y sin presencia de barbas.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. En bandejas de poliestireno expandido por 3 unidades uniformes y envuelta en papel vinipel. Debe tener vida útil de 7 días. Se debe colocar en el empaque el nombre de la empresa que realizó el empaque, número lote y fecha de vencimiento. Debe cumplir con</p>



	la Resolución 224 de 2007.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido empacado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. 3 Unidades enteras, en bandeja, envuelta en papel vinipel . UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MELÓN CANTALOUPE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MELÓN 40426
Calidad	NTC 832-1
Generalidades	<p>Fruto de las variedades cultivares de (<i>Cucumis melo L.</i>), la planta del melón produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del melón: Color: La epidermis puede ser blanca, gris, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>El melón debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 g. El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. MELONE CANTALOUPE. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal. No deben presentar ningún olor extraño ni poseer enfermedades.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Color cáscara café verdosa, anaranjado por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel . UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MORA DE CASTILLA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MORA 40437
Calidad	NTC 4106
Generalidades	<p>Fruto proveniente de la especie (<i>Rubus spp.</i>), cuyos fruto o baya está conformado por drupillas que son pequeños frutos de forma esférica que conforman la mora, de pulpa agridulce y aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Entre sus variedades más comunes se encuentra la mora de castilla o andina (<i>Rubus glaucus</i>).</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas mora: Color: amarillo verdoso a morado oscuro dependiendo del grado de madurez. Sabor: característico de la mora. Olor: propio de la fruta. La mora fresca debe tener drupillas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106. Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Según la tabla de color los Sólidos solubles totales deben estar entre 6,7 y 8,5, la acidez titulable entre 2,8 y 2,5, el índice de madurez entre 2,6 y 3,1, tolerancia de calidad categoría I Debe cumplir con los requisitos DE de calidad establecidos en la NTC 4106</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la</p>



	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. El producto debe ir en canastilla plástica dosificado en bolsa de polipropileno transparente por 1000g. UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MORA PULPA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MORA 40437
Calidad	NTC 4106
Generalidades	<p>Fruto proveniente de la especie (<i>Rubus spp.</i>), cuyos fruto o baya está conformado por drupillas que son pequeños frutos de forma esférica que conforman la mora, de pulpa agridulce y aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Entre sus variedades más comunes se encuentra la mora de castilla o andina (<i>Rubus glaucus</i>).</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas mora: Color: amarillo verdoso a morado oscuro dependiendo del grado de madurez. Sabor: característico de la mora. Olor: propio de la fruta. La mora fresca debe tener drupillas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106. Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. PULPA DE MORA FRESCA CONGELADA.,. EN BOLSA HERMETICA EI producto debe ir en bolsa de polipropileno transparente por 1000g. UNIDAD DE ENTREGA = KG.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección</p>



	Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. El producto debe ir en canastilla plástica dosificado en bolsa de polipropileno transparente por 1000g. UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	NARANJA TANGELO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	NARANJA 40443
Calidad	NTC 4085 y NTC 4086
Generalidades	<p>La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (<i>Citrus sinensis</i> Osbeck y <i>Citrus reticulada</i> x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.</p> <p>Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valenciana</p>
Requisitos generales	<p>El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final.</p> <p>Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola.</p> <p>La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico.</p> <p>- Consistencia firme, piel lisa.</p> <p>El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelomineola Cada unidad debe tener en promedio de 130 a 200 gr</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel Homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	NARANJA VALENCIA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	NARANJA 40443
Calidad	NTC 4085 y NTC 4086
Generalidades	<p>La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (<i>Citrus sinensis</i> Osbeck y <i>Citrus reticulada</i> x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.</p> <p>Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valenciana</p>
Requisitos generales	<p>El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final.</p> <p>Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola.</p> <p>La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico.</p> <p>- Consistencia firme, piel lisa.</p> <p>El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelomineola Cada unidad debe tener en promedio de 130 a 200 gr</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel Homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ÑAME
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ÑAME 40451
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Nombre común: Ñame, Yam, Cará (<i>Dioscorea</i> spp.) es un género de plantas tropicales, cuyo tubérculo se usa ampliamente para la alimentación, El Ñame es una de varias especies de plantas del género Dioscorea (de la familia Dioscoreaceae).</p>
Requisitos generales	<p>El ñame debe presentarse, sano, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco con Olor: característico Color: depende de la variedad Sabor ligeramente dulce.</p> <p>El ñame debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>El ñame estará libre de tierra, sin arrugamiento superficial, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará a granel o en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional En bolsa plástica por kilogramo en canastilla. UNIDAD DE ENTREGA = KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	OREGANO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	OREGANO 40453
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El orégano, (<i>Origanum vulgare</i>), es una herbácea perenne aromática del género Origanum, sus hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, son denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de orégano deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior por 100g. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	ORELLANAS
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	HONGOS
<u>Código del producto (SIBOL)</u>	40333
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Hongos: callampas, setas, champiñones, cogumelos. Los hongos son parásitos por que dependen de otras formas de vida para subsistir; se los encuentran donde hay materia orgánica en descomposición y son de tamaños variados. Muy apreciado por la gastronomía.</p> <p>Los hongos comestibles más empleados desde el punto de vista alimentario se encuentra el champiñón (<i>Agaricus bisporus spp</i>), son hongos de la familia de las lepiotácias. Otras variedades de hongos comestibles son el Shii-Take (<i>Lentinula edodes</i>), Gírgola, Gerone, Orecchione (<i>Pleurotus Ostreatus</i>) este hongo tiene forma de ostra con la superficie lisa.</p> <p>Los hongos frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del hongos: Color: existen hogos de color blanco, blanco oscuro, crema claro y oscuro, pardo claro y oscuro, depende de la variedad Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto.</p> <p>El sombrero puede ser liso o escamoso a dos cuerpos dependiendo de la variedad. El producto debe estar limpio (sin materiales extraños).</p> <p>El hongo debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El hongo debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las Orellanas son un hongo comestible gastronómicamente de primera calidad. Su color es blanco o castaño, aunque hay variedades azuladas y rosadas. Su carne es compacta en el sombrero y fibrosa y blanca en el pie con sabor y olor agradable.</p> <p>El sombrerillo de esta seta es redondeado, con la superficie lisa, abombada y convexa cuando es joven, aplanándose luego poco a poco. El borde está algo enrollado al principio. Su diámetro oscila entre 5 y 15 cm., dependiendo de la edad del hongo.</p> <p>Enteros</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto podrá ser empaçado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empaçado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección Social. En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinilpel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empaçado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los hongos frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de 1000 G envuelto en papel vinipel . UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPA CRIOLLA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPA 40458
Calidad	NTC 341
Generalidades	<p>La papa o patata Batata (<i>Solanum Tuberosum</i>), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.</p> <p>Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.</p>
Requisitos generales	<p>Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.</p> <p>Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.</p> <p>Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe ser almacenado a temperatura ambiente.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya VARIEDAD REQUERIDA. PAPA CRIOLLA. Es una papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre, originaria de Colombia.</p> <p>Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de diez días</p>
Empaque y rotulado	<p>Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.</p> <p>NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y</p>



	<p>secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPA PASTUSA CERO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPA 40458
Calidad	NTC 341
Generalidades	<p>La papa o patata Batata (<i>Solanum Tuberosum</i>), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.</p> <p>Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.</p>
Requisitos generales	<p>Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.</p> <p>Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.</p> <p>Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe ser almacenado a temperatura ambiente.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya</p>
Empaque y rotulado	<p>Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.</p> <p>NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes.</p> <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPA R-12
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPA 40458
Calidad	NTC 341
Generalidades	<p>La papa o patata Batata (<i>Solanum Tuberosum</i>), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.</p> <p>Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.</p>
Requisitos generales	<p>Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.</p> <p>Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.</p> <p>Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe ser almacenado a temperatura ambiente.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya VARIEDAD REQUERIDA. PAPA R12. Esta variedad se diferencia gracias a su gran tamaño, lo que agiliza y facilita su preparación en frito. La R12 tiene características que hacen que a la hora de fritarla quede más dorada y crocante y absorbe menos aceites. Hacerla al horno también es una buena opción, pues no se secará y su textura será más que perfecta.</p> <p>Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 10 cm de diámetro aprox. sin protuberancias.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto requiere una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado</p>
Empaque y rotulado	<p>Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.</p> <p>NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y</p>



Documento de Condiciones Especiales

	<p>secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPA RICHIE SABANERA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPA 40458
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (<i>Solanum Tuberosum</i>), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.
Requisitos generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
<u>Requisitos Específicos</u>	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya VARIEDAD REQUERIDA. PAPA RICHIE SABANERA. Esta papa es fácil de reconocer tiene algunas tonalidades púrpura y crema en su cascara. Es un poco más dura que las otras variedades. Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de



	ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
<u>Presentación</u>	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPA SABANERA LAVADA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPA 40458
Calidad	NTC 341
Generalidades	<p>La papa o patata Batata (<i>Solanum Tuberosum</i>), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.</p> <p>Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.</p>
Requisitos generales	<p>Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.</p> <p>Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.</p> <p>Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe ser almacenado a temperatura ambiente.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya VARIEDAD REQUERIDA. PAPA SABANERA LAVADA. Esta papa es fácil de reconocer tiene algunas tonalidades púrpura y crema en su cascara. Es un poco más dura que las otras variedades.</p> <p>Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días</p> <p>Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado</p>
Empaque y rotulado	<p>Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.</p> <p>NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas</p>



	<p>siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPAYA MELONA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPAYA 40459
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Cariaca papaya S.</i>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la papaya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. VARIEDAD REQUERIDA PAPAYA MELONA. Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo.</p> <p>La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso.</p> <p>Papayas enteras y sanas con la forma y color característicos de la variedad, homogéneas en tamaño, frescas., libres de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos Sabor dulce.</p> <ul style="list-style-type: none">- Aroma característico.- Consistencia firme, maciza



	<p>Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1270 Peso promedio de cada unidad 1500 gr cada una</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas, con papel entre cada una para evitar el maltrato entre ellas..</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. A granel en canastillas limpias de 8 unidades máximo por canastilla. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPAYA VERDE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPAYA 40459
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Cariaca papaya S.</i>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la papaya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. VARIEDAD REQUERIDA PAPAYA VERDE. Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo.</p> <p>La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso.</p> <p>Papayas enteras y sanas con la forma y color característicos de la variedad, homogéneas en tamaño, frescas., libres de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos Sabor dulce.</p> <ul style="list-style-type: none">- Aroma característico.- Consistencia firme, maciza <p>Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1270</p> <p>Peso promedio de cada unidad 1500 gr cada una.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita</p>



	<p>su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas, con papel entre cada una para evitar el maltrato entre ellas..</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. A granel en canastillas limpias de 8 unidades máximo por canastilla. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAPAYUELA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAPAYA 40459
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Cariaca papaya S.</i>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la papaya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas, con papel entre cada una para evitar el maltrato entre ellas..</p>
<u>Presentación</u>	A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PATILLA / SANDIA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PATILLA 40469
Código SIBOL	40469
Calidad	NTC 1271
Generalidades	<p>La sandía, patilla, paitilla o melón de agua (Citrullus lanatus = Citrullus vulgaris) es una planta de la familia de las Cucurbitaceae la planta del patilla produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay de pulpa rosada a roja.</p> <p>En el centro contiene muchas semillas café aplanadas de una sustancia pegajosa, algunos melones tienen la corteza lisa, y verde con cáscara gruesa verde pálido a verde intenso con manchas verdes oscuras.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del patilla: Color: la pulpa puede presentar diferentes colores, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La patilla debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El patilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1271 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo del patilla debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PATILLA BABY
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PATILLA 40469
Calidad	NTC 1271
Generalidades	<p>La sandía, patilla, paitilla o melón de agua (<i>Citrullus lanatus</i> = <i>Citrullus vulgaris</i>) es una planta de la familia de las Cucurbitaceae la planta del patilla produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay de pulpa rosada a roja.</p> <p>En el centro contiene muchas semillas café aplanadas de una sustancia pegajosa, algunos melones tienen la corteza lisa, y verde con cáscara gruesa verde pálido a verde intenso con manchas verdes oscuras.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas del patilla: Color: la pulpa puede presentar diferentes colores, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La patilla debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El patilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1271</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>



	El rótulo del patilla debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PEPINO COHOMBRO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PEPINO 40640
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El pepino (<i>Cucumis sativus L.</i>), perteneciente a la familia de la cucurbitáceas. El fruto de forma cilíndrica y alargada, posee una longitud entre 10 y 30 cm es una hortaliza de piel verde más o menos oscura o incluso amarillenta, según la variedad.</p>
Requisitos generales	<p>Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños.</p> <p>Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD REQUERIDA. PEPINO COHOMBRO.</p> <p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de la variedad. Los pepinos deberán ser razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias.</p> <p>Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento</p> <p>Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto puede comercializarse a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido empacado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PEPINO EUROPEO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PEPINO 40640
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El pepino (<i>Cucumis sativus L.</i>), perteneciente a la familia de la cucurbitáceas. El fruto de forma cilíndrica y alargada, posee una longitud entre 10 y 30 cm es una hortaliza de piel verde más o menos oscura o incluso amarillenta, según la variedad.</p>
Requisitos generales	<p>Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños.</p> <p>Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. VARIEDAD REQUERIDA. PEPINO EUROPEO.</p> <p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de la variedad. Los pepinos deberán ser razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias.</p> <p>Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento</p> <p>Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto puede comercializarse a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido empacado o a granel según lo requiera el mercado, su peso se establecerá en unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PERA CHILENA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PERA 40474
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>La pera es el fruto del peral, un árbol caducifolio de la especie <i>Pyrus communis</i>. Destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.</p> <p>El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la pera:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla o puede variar de acuerdo a la variedad, la pulpa puede presentar color crema intermedios a amarillo depende de la variedad.- Textura: la pulpa es dura pero en la madurez es blanda y la epidermis lisa.- Sabor: ácida y en la madurez es dulce.- Olor: la pulpa es aromática.- Forma: característica de la variedad <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La pera debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La pera debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

Documento de Condiciones Especiales

Presentación

El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PEREJIL CRESPO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PEREJIL 40638
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El perejil puede ser de hojas planas y de hojas rizadas (<i>Petroselinum hortense</i> , <i>Petroselinum crispum</i>) son plantas sanas y limpias, frescas o desecadas, empleadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, sabor y apariencia de los alimentos.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de la planta. Olor: aromático propio del producto. Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.



Presentación

El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsas abierta en la parte superior por 100 g. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PEREJIL LISO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PEREJIL 40638
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El perejil puede ser de hojas planas y de hojas rizadas (<i>Petroselinum hortense</i> , <i>Petroselinum crispum</i>) son plantas sanas y limpias, frescas o desecadas, empleadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, sabor y apariencia de los alimentos.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de la planta. Olor: aromático propio del producto. Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsas abierta en la parte superior por 100 g. UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIMENTON AMARILLO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIMENTON 40480
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Pimentón (<i>Capsicum annuum</i>) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre.</p> <p>Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%.</p> <p>El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños).</p> <p>El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa de 1 Kg.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIMENTON ROJO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIMENTON 40480
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Pimentón (<i>Capsicum annum</i>) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre.</p> <p>Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%.</p> <p>El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños).</p> <p>El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa de 1 Kg.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIMENTON VERDE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIMENTON 40480
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Pimentón (<i>Capsicum annuum</i>) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre.</p> <p>Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%.</p> <p>El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante.</p> <p>El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños).</p> <p>El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa de 1 Kg.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIÑA BABY
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIÑA 40482
Calidad	NTC 729-1
Generalidades	<p>Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra</p> <p>Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.</p> <p>Existen 1.400 especies de la familia de <i>Bromeliáceas</i> y 3 variedades de esta planta <i>herbácea:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Var. Sativus- Var. Comosus- Var. Lucidus <p>El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la piña:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>- La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría El empaque debe</p>



	cumplir con la NTC 729-2
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. En unidades de 2 kilos aprox. colocadas en canastilla de aproximadamente 8 unidades por cada una, que no se estropee el producto UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIÑA GOLDEN
<u>nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIÑA 40482
Calidad	NTC 729-1
Generalidades	<p>Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra</p> <p>Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.</p> <p>Existen 1.400 especies de la familia de <i>Bromeliáceas</i> y 3 variedades de esta planta <i>herbácea</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">- Var. Sativus- Var. Comosus- Var. Lucidus <p>El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la piña:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <ul style="list-style-type: none">- La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría El empaque debe cumplir con la NTC 729-2</p>



Presentación

El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. En unidades de 2 kilos aprox. colocadas en canastilla de aproximadamente 8 unidades por cada una, que no se estropee el producto UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PIÑA PEROLERA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PIÑA 40482
Calidad	NTC 729-1
Generalidades	<p>Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra</p> <p>Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.</p> <p>Existen 1.400 especies de la familia de <i>Bromeliáceas</i> y 3 variedades de esta planta <i>herbácea</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">- Var. Sativus- Var. Comosus- Var. Lucidus <p>El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la piña:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad.- Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa,- Sabor: dulce.- Olor: La pulpa es aromática.- Forma: redonda u ovalada. <p>Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <ul style="list-style-type: none">- La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría El empaque debe cumplir con la NTC 729-2</p>



Presentación

El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. En unidades de 2 kilos aprox. colocadas en canastilla de aproximadamente 8 unidades por cada una, que no se estropee el producto UNIDAD DE ENTREGA KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PITAHAYA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PITAHAYA 40485
Calidad	NTC 3554 NTC 5165
Generalidades	<p>Pitahaya es un fruto o baya proveniente de las cactáceas de hasta 7 a 14 cm de largo y 5 a 9 cm de ancho, con epicarpio amarillo o rojo. Existen varias especies del género <i>Hylocereus</i> como la pitahaya amarilla (<i>Selenicereus megalanthus Haw</i>) y las especies roja (<i>Hylocereus undatus</i>) Destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>En la superficie, el fruto presenta grandes escamas triangulares y carnosas de punta verde, la cáscara o piel del fruto es más o menos gruesa y carnosa, y envuelve una pulpa suave, jugosa de consistencia mucilaginoso y translúcida blanca o roja, Cada fruto contiene numerosas semillas pequeñas de color negro brillante y redondas distribuidas de manera uniforme por toda la pulpa.</p> <p>La <i>Acanthocereus tetragonus</i>, llamada cardón o pitahaya anaranjada, es una especie de plantas en la familia de las cactáceas.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la pitahaya:</p> <ul style="list-style-type: none">-Color: la epidermis puede ser amarilla o roja o según la variedad, la pulpa puede presentar color blanco o rojo tendiendo a ser translucido con pequeñas semillas negras.- Textura: la pulpa suave blanda- Sabor: dulce.- Olor: la pulpa es aromática.- Forma: característica de la variedad <p>El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La pitahaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Humedad m/m %: 87% máximo °Brix : 15,5 máximo.</p> <p>La pitahaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3554 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>



<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene..</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado en kilo.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PLÁTANO COLICERO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PLÁTANO 40493
Calidad	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	<p>El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género <i>Musa Sapientum.</i>, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. .</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empaquetar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).</p>
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado, a granel o empaquetado, en presentaciones según lo requiera el mercado. A granel en Producto tamaño homogéneo. UNIDAD DE ENTREGA KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PLÁTANO HARTON MADURO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PLÁTANO 40493
Calidad	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	<p>El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género <i>Musa Sapientum.</i>, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. .</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empaquetar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).</p>
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado, a granel o empaquetado, en presentaciones según lo requiera el mercado. A granel en Producto tamaño homogéneo. UNIDAD DE ENTREGA KG



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PLÁTANO HARTON VERDE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PLÁTANO 40493
Calidad	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	<p>El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género <i>Musa Sapientum.</i>, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. .</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empaquetar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).</p>
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado, a granel o empaquetado, en presentaciones según lo requiera el mercado. A granel en Producto tamaño homogéneo. UNIDAD DE ENTREGA KG



Nombre Comercial del Producto	POLEO
Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas</p>



	de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserva la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	RABANO ROJO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	RABANO 40639
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Los rábanos (<i>Rhapanus sativus</i>) son plantas de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. Cada una de sus subespecies recibe nombres vulgares diferentes, por ejemplo, <i>R. sativus</i> var. <i>sativus</i> es llamado rábano o rabanito y <i>R. sativus</i> var. <i>longipinnatus</i> se conoce, entre otros nombres, como rábano blanco, rábano japonés o <i>daikon</i></p> <p>Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con Olor: característico Color: rasado intenso (fucsia) en su cáscara y blanca su pulpa Sabor ligeramente dulce.</p> <p>Los rábanos deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291.</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto se comercializará a granel o en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. En bolsa transparente por 1000g.</p>



Nombre Comercial del Producto	RAICES CHINAS
Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 40324
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños</p> <p>El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p>
Empaque y	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la</p>



rotulado	ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bandeja de polipropileno expandido envuelta en papel vinipel por 500 gr. UNIDAD DE ENTREGA KG



Nombre Comercial del Producto	REMOLACHA
Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 40324
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños</p> <p>El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p>



Documento de Condiciones Especiales

	Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
<u>Presentación</u>	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. Enmallado de 1 Kg.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	REPOLLO BLANCO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	REPOLLO 40542
Calidad	NTC 1225
Generalidades	<p>El repollo o col (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>viridis</i>), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. .</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado, a granel o empacado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel .</p> <p>UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	REPOLLO MORADO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	REPOLLO 40542
Calidad	NTC 1225
Generalidades	<p>El repollo o col (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>viridis</i>), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. .</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto se debe empaquetar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado, a granel o empaquetado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel .</p> <p>UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



Nombre Comercial del Producto	ROMERO
Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado. En canastilla y en bolsa</p>



	<p>cerrada por un extremo y abierto por el otro, para facilitar la aireación del mismo. Debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



Nombre Comercial del Producto	RUGULA
Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 40324
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	<p>Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.</p> <p>Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado</p>
Requisitos generales	<p>Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad.</p> <p>Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <p>Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños</p> <p>El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.</p>
Empaque y rotulado	<p>El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto</p> <p>Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.</p>



Presentación

El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bandeja de polipropileno expandido envuelta en papel vinipel de 250 gramos. UNIDAD DE ENTREGA KG.



Nombre Comercial del Producto	SALVIA FRESCA
Nombre del Producto (SIBOL)	YERBAS AROMÁTICAS 40630
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.</p> <p>Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del yerbos aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>Las hojas de yerbos aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las hojas de yerbos aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. En bolsas de 100 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado. En canastilla y en bolsa</p>



	<p>cerrada por un extremo y abierto por el otro, para facilitar la aireación del mismo. Debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque</p>
Presentación	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica con abertura en la parte superior que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	SHITAKE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	HONGOS 40333
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	<p>Hongos: callampas, setas, champiñones, cogumelos. Los hongos son parásitos por que dependen de otras formas de vida para subsistir; se los encuentran donde hay materia orgánica en descomposición y son de tamaños variados. Muy apreciado por la gastronomía.</p> <p>Los hongos comestibles más empleados desde el punto de vista alimentario se encuentra el champiñón (<i>Agaricus bisporus spp</i>), son hongos de la familia de las lepiotácias.</p> <p>Otras variedades de hongos comestibles son el Shii-Take (<i>Lentinula edodes</i>), Gírgola, Gerone, Orecchione (<i>Pleurotus Ostreatus</i>) este hongo tiene forma de ostra con la superficie lisa.</p> <p>Los hongos frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del hongos: Color: existen hogos de color blanco, blanco oscuro, crema claro y oscuro, pardo claro y oscuro, depende de la variedad Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto.</p> <p>El sombrero puede ser liso o escamoso a dos cuerpos dependiendo de la variedad. El producto debe estar limpio (sin materiales extraños).</p> <p>El hongo debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El hongo debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material gradoalimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la</p>



	<p>Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección Social. En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinilpel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.</p> <p>Los hongos frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de 1000 G envuelto en papel vinilpel . UNIDAD DE ENTREGA = KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE CHERRY
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE 40606
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	<p>Tomate de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicum esculentum Mill</i>, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.</p> <p>Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p>



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

Documento de Condiciones Especiales

Presentación

El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE CHONTO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE 40606
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	<p>Tomate de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicon esculentum Mill</i>, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.</p> <p>Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE DE ÁRBOL 40607
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE DE ARBOL
Calidad	NTC 4105
Generalidades	<p>Tomate de árbol (<i>Solanum betaceum</i>) sachatomate, tomate andino o tamarillo) el fruto es una baya ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color amarillo, rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro.</p> <p>La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas. Entre las variedades se encuentran tomate de árbol rojo o <i>Cyphomandra betacea sendt.</i></p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate de árbol: Color: amarillo, naranja y rojo. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: ovoide.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El tomate de árbol debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate de árbol debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 4105</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. Producto empacado en bolsas transparentes por 1000 gramos que conserven la calidad del producto, dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

Documento de Condiciones Especiales

mercado a granel o en empaque individual. Enmallado por 1000 gramos en canastilla.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE LARGA VIDA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE 40606
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	<p>Tomate de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicon esculentum Mill</i>, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.</p> <p>Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE MILANO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE 40606
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	<p>Tomate de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicon esculentum Mill</i>, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.</p> <p>Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMATE VERDE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMATE 40606
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	<p>Tomate de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicon esculentum Mill</i>, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.</p> <p>Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.</p> <p>Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. TOMATE VERDE</p> <p>El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TOMILLO
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TOMILLO 40609
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Tomillo: plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del `` <i>Thymus vulgaris</i> `, L. `` <i>T. piperella</i> `, L.
Requisitos generales	<p>Características organolépticas de la especia: Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto</p> <p>El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.</p> <p>El tomillo debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12% máximo Cenizas: 12 % máximo Cenizas insolubles: 4% máximo Aceite esencial: 0,8% mínimo.</p> <p>El tomillo y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual. En bolsa plástica que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 100g. UNIDAD DE ENTREGA =KG.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	UCHUVA CON CASCARA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UCHUVA 40620
Calidad	NTC 4580
Generalidades	<p>La uchuva (<i>Physalis peruviana L.</i>), pertenece a la familia de las <i>Solanáceas</i> y al género <i>Physalis</i>, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capacho.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la uchuva:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: amarilla puede tener capacho.- Textura: la pulpa suave blanda- Sabor: dulce.- Olor: es aromática propia de la fruta.- Forma: redonda con diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros, característica de la variedad <p>El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo.</p> <p>La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación).</p> <p>En bolsas plásticas dentro de canastillas limpias. Con</p>



	rotulación específica para alimentos.
<u>Presentación</u>	El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. En canastillas pequeñas envueltas en papel vinipel de 1 kilo.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	UCHUVA SIN CASCARA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UCHUVA 40620
Calidad	NTC 4580
Generalidades	<p>La uchuva (<i>Physalis peruviana L.</i>), pertenece a la familia de las <i>Solanáceas</i> y al género <i>Physalis</i>, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capacho.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas de la uchuva:</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: amarilla puede tener capacho.- Textura: la pulpa suave blanda- Sabor: dulce.- Olor: es aromática propia de la fruta.- Forma: redonda con diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros, característica de la variedad <p>El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.</p> <p>La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo.</p> <p>La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación).</p> <p>En bolsas plásticas dentro de canastillas limpias. Con rotulación específica para alimentos.</p>



Presentación

El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. En canastillas pequeñas envueltas en papel vinipel de 1 kilo.



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	UVA ISABELINA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UVAS 40623
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Las uvas proviene de la especie <i>Vitis vinifera</i>, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las <i>Vitáceas</i>.</p> <p>Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	UVA ROJA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UVAS 40623
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Las uvas proviene de la especie <i>Vitis vinifera</i>, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las <i>Vitáceas</i>.</p> <p>Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	UVA VERDE
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UVAS 40623
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>Las uvas proviene de la especie <i>Vitis vinifera</i>, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las <i>Vitáceas</i>.</p> <p>Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.</p> <p>Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.</p>
Requisitos generales	<p>Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.</p> <p>La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p> <p>El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.</p>



<u>Nombre Comercial del Producto</u>	YUCA
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	YUCA 40632
Calidad	NTC 1255
Generalidades	<p>Raíz tuberculosa proveniente de (<i>Manihot esculenta</i>, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea.</p> <p>En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa.</p>
Requisitos generales	<p>La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad.</p> <p>Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños.</p> <p>Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomedible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad.</p> <p>El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g Grasas (g): 0,4 g Defectos máximos permitidos: 10%.</p> <p>El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255.</p>
Empaque y rotulado	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
<u>Presentación</u>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. A granel . UNIDAD DE ENTREGA KG</p>



<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ZANAHORIA 40634
<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	ZANAHORIA
Código del Producto (SIBOL)	40634
Calidad	NTC 1226
Generalidades	<p>Zanahoria nombre científico (<i>Daucus carota</i>) subespecie <i>sativus</i>, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras.</p> <p>Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.</p>
Requisitos generales	<p>La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico.</p> <p>Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.</p> <p>La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias.</p> <p>El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.</p> <p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226.</p> <p>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud.</p> <p>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.</p> <p>El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007.</p> <p>El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>



Presentación

El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Empacado en malla de 1000 gramos que proteja la calidad del producto.



Nombre Comercial del Producto	ZUKINI AMARILLO
Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN 40637
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de <i>Cucurbita pepo L.</i>, de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento.</p> <p>Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>
Requisitos generales	<p>El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.</p> <p>Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad</p>
Requisitos Específicos	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado



Nombre Comercial del Producto	ZUKINI VERDE
Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN 40637
Calidad	NTC 1291
Generalidades	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de <i>Cucurbita pepo L.</i>, de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento.</p> <p>Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>
Requisitos generales	<p>El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.</p> <p>Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.</p> <p>El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <p>El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad</p>
Requisitos Específicos	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>
Empaque y rotulado	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad.</p> <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.</p>
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado