BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

Nombre del Producto (SIBOL)	**AVENA SABORIZADA cód. 40086**
Nombre Comercial del Producto	AVENA SABORIZADA 37422 / 200000346 37414 / 200000345 37427 / 200000347
Calidad	**Requisitos Normativos:** Decreto 3075 de 1997, Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013.
Generalidades	**Clasificación:** CEREAL **Descripción del Producto:** Mezcla en polvo fabricada a partir de la avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos, la harina debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.
Requisitos Específicos	**Ingredientes:** Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. **Requisitos Fisicoquímicos:** El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	VALORES	
	Min	Max
Humedad (%)	6	8
Cenizas (%)	1	2
Proteína(%)	6	9
Grasa (%)	4	6
Carbohidratos (%)	78	79
Fibra dietaría (%)	4	7
Granulometría: retenido en malla 40	2%	3%

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/gr.)	3	1	100	1000
Recuento de E. coli(UFC/gr)	3	0	**<10**	–
Detecciòn e identificaciòn de Salmonella en 25gr.	3	0	Ausente	–
Recuento de Bacterias eaerobias mesòfilas (UFC/gr.)	3	1	5000	20000

	Requisitos nutricionales: No aplica **Otras características del producto:** Se requiere en varios sabores. **Condiciones de Transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. **Vida Útil:** El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado. **Requisitos del Comitente Vendedor:** CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. - Certificado ISO 9001 vigente o Certificado GPM vigente (Proceso productivo de Avena)
Empaque y rotulado	**Empaque:** SIC 37427 / SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SIC 37422 / SAP 200000346 y SIC 37414 / SAP 200000345 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Poil+LDPE ó BOPP laminado de polietileno. Las referencias de producto deben estar embaladas en caja de cartón corrugado. **Rotulado:** El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
Presentación	**Contenido:** SIC 37427 / SAP 200000347 Tarro x 450 gramos mínimo. SIC 37422 / SAP 200000346 Bolsa x 500 gramos mínimo. SIC 37414 / SAP 200000345 Bolsa x 250 gramos mínimo. **Presentación del Producto:** El producto se puede requerir las siguientes presentaciones diferentes : SIC 37427 / SAP 200000347 Tarro x 450 gramos mínimo. SIC 37422 / SAP 200000346 Bolsa x 500 gramos mínimo. SIC 37414 / SAP 200000345 Bolsa x 250 gramos mínimo.