BMC BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	**DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES**

Nombre del Producto (SIBOL)	**SALCHICHA cód. 40549**
Nombre Comercial del Producto	SALCHICHA FRANKFURT SELECCIONADA SALCHICHA VIENA SELECCIONADA 37446 / 200000660 37435 / 200000666
Calidad	**Requisitos Normativos:** El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud, Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución Ministerio Protección 2905 de 2007 y NTC 4433.
Generalidades	**Clasificación:** Enlatado **Descripción del Producto:** Producto Cárnico Procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.
Requisitos Específicos	**Ingredientes:** A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. **Requisitos Fisicoquímicos:** El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETRO	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%)	7	
Humedad (%)		76
Grasa (%)		10
Almidón (%)		8

Requisitos Microbiológicos: La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO
Olor	Normal
Aspecto	Característico
pH	Característico
Control Ambiental	Negativo

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 mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado. **Requisitos del Comitente Vendedor:** CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Certificación HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
Empaque y rotulado	**Empaque:** El producto SIC 37446 / SAP 200000660 debe ser envasado en un recipiente de hojalata 211*209*413, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil. El producto SIC 37435 / SAP 200000666 debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil. **Rotulado:** El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Presentación	**Contenido:** SIC 37446 / SAP 200000660 Salchicha Frankfurt Seleccionada x 360 gramos mínimo. SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada x 150 gramos mínimo. **Presentación del Producto:** Caja de cartón Corrugado por 24 o 48 unidades según contenido.