

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	AVENA CON LECHE Cód. 40083
Nombre Comercial del Producto	AVENA LIQUIDA UHT
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 5246 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir con el Decreto 616 de 2006 - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Bebida láctea ultrapasteurizada cuyo principal ingrediente es la avena. - Sabores: natural y canela.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: dulce, característico. - Olor: Característico. - Color: Blanco, cremoso. - Consistencia líquida semiviscosa. - Sin materias y/o partículas extrañas. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Leche entera higienizada, agua, azúcar, avena o harina de avena. - Sabor natural y sabor canela. Características Físicoquímicas y Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con el Decreto 616 de 2006. - Debe cumplir con la NTC 5246. Transporte: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. - En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	Vida útil mínima: – 15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. – Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	– Producto empacado en bolsa o caja UHT por 200 mililitros, con pitillo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	NECTAR Cód. 40444								
Nombre Comercial del Producto	NECTAR DE FRUTA UHT LIGHT								
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la Resolución 3929 de 2013 - Cumplir con la NTC 5468 - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. 								
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto líquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Néctar de fruta sin dulce, bajo en calorías. 								
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. 								
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Agua, jugo o pulpa de fruta (% de acuerdo a lo establecido para cada fruta), acidulantes (ácido cítrico), aditivos permitidos. Estos ingredientes bajo los parámetros que exige la ley. Características Fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con los requisitos de la Resolución 3929 de 2013 <i>Porcentaje Mínimo de Fruta en los Néctares:</i> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th align="center">Fruta</th> <th align="center">Pulpa o jugo de fruta en % m/m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Mango</td> <td align="center">18</td> </tr> <tr> <td align="center">Mora</td> <td align="center">14</td> </tr> <tr> <td align="center">Manzana</td> <td align="center">18</td> </tr> </tbody> </table>	Fruta	Pulpa o jugo de fruta en % m/m	Mango	18	Mora	14	Manzana	18
Fruta	Pulpa o jugo de fruta en % m/m								
Mango	18								
Mora	14								
Manzana	18								

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<table border="1"> <tr> <td>Lulo</td> <td align="center">18</td> </tr> <tr> <td>Pera</td> <td align="center">18</td> </tr> <tr> <td>Durazno</td> <td align="center">18</td> </tr> <tr> <td>Fresa</td> <td align="center">25</td> </tr> <tr> <td>Piña</td> <td align="center">30</td> </tr> <tr> <td>Maracuyá</td> <td align="center">15</td> </tr> </table>	Lulo	18	Pera	18	Durazno	18	Fresa	25	Piña	30	Maracuyá	15
	Lulo	18											
	Pera	18											
	Durazno	18											
	Fresa	25											
	Piña	30											
	Maracuyá	15											
<p>Características Microbiológicas:</p> <p>Cumplir con los requisitos de la Resolución 3929 de 2013.</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. 													
<p>Empaque y rotulado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” 													
<p><u>Presentación</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en caja o bolsa UHT por 200 mililitros con pitillo. 													

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	YOGURT Cód. 40631
Nombre Comercial del Producto	YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir con Resolución 2310 de 1986.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Producto obtenido a partir de leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>streptococcus termophilus</i>. Los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: ligeramente ácido, dulce y correspondiente al declarado. - Olor: Correspondiente al sabor declarado. - Color: Correspondiente al sabor declarado. - Textura: Consistencia suave, homogénea y semi fluida. - Se permite la presencia de estabilizantes y espesantes. - Se permite la adición de trozos de fruta, correspondiente al sabor declarado. - Sabores surtidos. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes Mínimos :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche entera higienizada, azúcar o edulcorantes permitidos, saborizantes idéntico al natural y/o artificiales permitidos, cultivo láctico específico y colorantes artificiales permitidos. <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con la resolución 2310 de 1986. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	Vida útil mínima: – 15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – Producto ensamblado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. – Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	Producto empacado en bolsa o caja UHT por 200 mililitros, con pitillo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHE UHT Cód. 40383
Nombre Comercial del Producto	LECHE SABORIZADA UHT
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1419. - Cumplir con la Resolución 2310 de 1986 - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Bebida a base de leche, con sabor artificial y adición de estabilizantes. - Sabores surtidos.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida a base de leche, con sabor artificial y adición de estabilizantes. - Sabor: Dulce y correspondiente al declarado. - Olor: Correspondiente al sabor declarado. - Color: Correspondiente al sabor declarado. - Textura: Consistencia suave, homogénea y fluida. <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Leche higienizada, edulcorantes naturales, emulsificantes permitidos, estabilizantes permitidos. Características Físicoquímicas y Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 1419. - Cumplir con la Resolución 2310 de 1986 - Cumplir con el Decreto 616 de 2006 Transporte: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. - En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	Vida útil mínima: - 15 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. - El producto debe estar empaquetado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaquetado en caja o bolsa UHT por 200 mililitros, con pitillo.

<u>Nombre del Producto</u>	KUMIS Cód. 40688
---------------------------------------	-------------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

(SIBOL)	
Nombre Comercial del Producto	KUMIS ENTERO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con la Resolución 2310 de 1986 - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Streptococcus lactis o cremoris</i>, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: ligeramente ácido. - Olor: Correspondiente - Color: Blanco - Textura: Consistencia suave, homogénea y semi fluida. <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche entera, azúcar fermentos lácticos. <p>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con la Resolución 2310 de 1986 <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año - La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C. <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. - El producto debe estar empackado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empackado en caja o bolsa de polietileno por 200 mililitros.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	LECHE UHT Cód. 40383
Nombre Comercial del Producto	LECHE LIQUIDA ENTERA UHT
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 3856. - Cumplir Decreto 616 de 2006. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Contar con certificación de calidad o Certificación HACCP.
Generalidades	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. - El producto puede ser enriquecido o no con vitaminas y/o minerales.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: lácteo, cremoso, ligeramente dulce y cocido. - Olor: Lácteo, ligeramente cocido. - Color: Blanco. - Textura: Homogénea. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca entera. <p>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 3856. - Cumplir Decreto 616 de 2006. <p>Transporte:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. - En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente. <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856. - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio del cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa o caja UHT por 200 mililitros, con pitillo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	LECHE UHT Cód. 40383
Nombre Comercial del Producto	LECHE LIQUIDA UHT DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Decreto 616 de 2006. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con la NTC 3856. - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP
Generalidades	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. - La leche semidescremada deslactosada es una leche ultra alta temperatura UHT larga vida a la que previo al empaque, se le ha transformado su azúcar o lactosa en un 80% en dos azúcares más sencillos (glucosa y galactosa), que facilitan su proceso digestivo, evitando molestias al organismo, también se le ha adicionado fibra, la cual juega un papel muy importante en el tracto gastrointestinal. Conservando todos los nutrientes naturales de la leche.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: lácteo, ligeramente dulce y cocido. - Olor: Lácteo, ligeramente cocido. - Color: Blanco cremoso. - Textura: Homogénea. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca semidescremada. <p>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Decreto 616 de 2006

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 3856 <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. - En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente. <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856 - 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. - Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa o caja UHT por 200 mililitros, con pitillo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	BEBIDA DE SOYA Cód.
Nombre Comercial del Producto	BEBIDA DE SOYA CON SABORES
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Es un líquido que se elabora remojando, moliendo y filtrando la soja. - Sabores surtidos de frutas.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: característico. - Olor: característico. - Color: característico. - Textura: líquida, característica. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Proteína de soya - Agua - Sabores surtidos de frutas Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 4433 - Cumplir con el Decreto 616 de 2006. - Transporte: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. - En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 15 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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. - Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio del cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa o caja UHT por 200 mililitros, con pitillo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	40114 TORTAS Y PASTELES
Nombre Comercial del Producto	MANTECADA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto esponjoso a base de harina trigo en empaque individual.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia esponjosa, color dorado en la parte superior. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo fortificada y/o harina de maíz, agua, azúcar, huevo, margarita vegetal, mantequilla, polvo de hornear. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsas de polipropileno con capacillo. - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto+ (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
Nombre Comercial del Producto	PASTEL GLORIA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 4132. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre. - Relleno de bocadillo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, textura hojaldrada. - Con relleno de bocadillo de guayaba. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: -Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, margarina hojaldre, bocadillo de guayaba, sal. Características Microbiológicas y Fisicoquímicas: -No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. -Cumplir con la NTC 1363 2° actualización Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado individualmente en bolsas de polipropileno - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TORTAS Y PASTELES Cód. 40114
---	-------------------------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	PONQUE TRADICIONAL INDIVIDUAL
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con la NTC 1363. – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. – Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> – Ponqué tajado esponjoso en bolsa de polietileno.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. – Sabores surtidos – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes Mínimos :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Harina fortificada, azúcar, huevos frescos, agua, grasa vegetal, almidón, leche en polvo, polvo de hornear, sabores naturales e idénticos a los naturales, emulsificantes y conservantes. <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. – Cumplir con la NTC 1363. – Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Bolsas de polietileno. – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> – Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. – Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Peso unidad de 60 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
Nombre Comercial del Producto	CROISSANT
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir la NTC 1363. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	<p>Descripción Física:</p> <p>Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre.</p>
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto de textura crujiente y suave, sabor y aroma característico, color dorado. - Hojaldrado, sin ningún tipo de relleno. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes Mínimos:</p> <p>-Harina de trigo fortificado, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla y sal.</p> <p>Características Microbiológicas:</p> <p>-No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>-Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</p> <p>Transporte</p> <p>-Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</p> <p>-El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p> <p>Vida útil Mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114
Nombre Comercial del Producto	TORTA DE ZANAHORIA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la NTC 1363. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de masa a base de zanahoria, esponjoso con corteza de color dorado. - Masa color café claro.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico. - Consistencia suave y esponjosa. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo fortificada, grasa vegetal, mantequilla, polvo para hornear, esencia de vainilla, huevos, azúcar, agua y zanahoria. Características Microbiológicas y Fisicoquímicas : <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería - Cumplir con la NTC 1363 Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado individualmente en bolsa de polietileno. - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114
--	-------------------------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	TORTA DE BANANO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y con adición de banano con corteza dorada.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> -Harina de trigo fortificado, azúcar, grasa vegetal, agua, sal y banano. -Podrá o no tener conservante. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> -No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. -Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería. -Cumplir con la NTC 1363. Transporte <ul style="list-style-type: none"> -Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. -El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado individualmente en bolsas de polipropileno. - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114
---	-------------------------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	TORTA DE NARANJA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y con adición de zumo de naranja con corteza dorada.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> -Harina de trigo fortificado, azúcar, grasa vegetal, agua, sal y zumo de naranja. -Podrá o no tener conservante. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> -No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. -Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería. -Cumplir con la NTC 1363. Transporte <ul style="list-style-type: none"> -Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. -El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsas de polipropileno.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
---	--

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	BROWNIE
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con las NTC 486 y 1363. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto semiesponjoso en empaque individual, con adición de cocoa, relleno de arequipe y cubierta de chocolate.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: característico a chocolate, consistencia semiesponjosa, color café, superficie de chocolate firme. - Producto fresco. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, cocoa, azúcares, grasa vegetal, sal, polvo de hornear, cobertura de chocolate, relleno de arequipe. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> -No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. -Cumplir con las NTC 486 y NTC 1363. -Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería. Transporte <ul style="list-style-type: none"> -Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. -El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque individual en polipropileno y/o aluminizado.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de 60 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
---	--

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	PAN DE BONO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir NTC 1363. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco, horneado de panadería elaborado a base de queso.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto de corteza dorada. - Producto de textura suave y esponjosa - Color y olor característico. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	Ingredientes mínimos: Almidón de yuca, margarina vegetal, queso, sal yodada y azúcar. Características Microbiológicas y fisicoquímicas : <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363. Transporte <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. – La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C. Vida útil Mínima: <ul style="list-style-type: none"> - 3 días en temperatura de refrigeración desde el momento de la entrega en el punto.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsas de polipropileno. - 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Peso mínimo de 70 gramos por unidad.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
--	--

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	SANDWICH DE QUESO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la NTC 1363. - Cumplir con la NTC 750. - Cumplir con Resolución 719 de 2015
Generalidades	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado con pan tajado, de forma plana, cuadrado y ligero relleno láminas o lonchas de queso doble crema. El producto debe ser entregado listo para el consumo. - La relación de pan molde y queso es 56% / 44% aproximadamente.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico. - Olor característico. - Consistencia suave y esponjosa. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes Mínimos: Pan molde tajado y queso doble crema.</p> <p>Características Microbiológicas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las NTC 1363 y 750. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C. <ul style="list-style-type: none"> - Vida útil: 3 días en temperatura de refrigeración desde el momento de la entrega en el punto.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> -Producto empacado individualmente en bolsa de polietileno. -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. - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso mínimo de 110 gramos por unidad

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
Nombre Comercial del Producto	PASTEL DE POLLO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir con la NTC 3644
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería con capas de hojaldre delgadas y relleno de pollo desmechado. - La relación de hojaldre y pollo desmechado es 56% / 44% aproximadamente. - Producto de textura crujiente y suave, sabor y aromas característicos. - El producto debe ser entregado listo para el consumo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico, alto contenido de grasa y textura hojaldrada. - Con relleno de pollo desmechado con especias naturales. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, pollo desmechado y sal yodada. Características Físicoquímicos y Microbiológicas : <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363, NTC 750 y NTC 3644. - No debe presentar signos de infestación Transporte <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. – La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C. Vida útil: 3 días en temperatura de refrigeración desde el momento de la entrega en el punto.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsa de polietileno. - 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. - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso mínimo de 110 gramos por unidad

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
Nombre Comercial del Producto	PANZZEROTI DE QUESO Y POLLO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir con la NTC 3644 - Cumplir con la NTC 750
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto con capas de hojaldres delgadas, de forma ovalada con borde decorativo con relleno de queso doble crema y pollo, sin cavidades en la superficie. - La relación de hojaldre, queso y pollo es 46% / 15 % / 38% aproximadamente. - El producto debe ser entregado listo para el consumo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Con color y olor característico a producto hojaldrado con fritura. - Sabor característico - Textura suave y crocante. - Las capas hojaldradas y relleno debe ser de buena calidad, no debe presentar impurezas por ejemplo a aceite quemado o sabor a fritura en manteca. - No debe presentar contaminación física. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, queso doble crema, pollo y sal yodada. Características Microbiológicas : Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363, NTC 750 y NTC 3644. Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<p>La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C</p> <p>Vida útil:</p> <p>3 días en temperatura de refrigeración desde el momento de la entrega en el punto.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Producto empacado individualmente en bolsa de polietileno. -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. -Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.
<p><u>Presentación</u></p>	<p>-Peso mínimo de 130 gramos por unidad</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA) Cód. 41198
Nombre Comercial del Producto	PASTEL DE QUESO Y CHAMPIÑONES
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la NTC 1363 - Cumplir con la NTC 3644 - Cumplir con la NTC 940 - Cumplir con la NTC 750
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería con capas de hojaldre delgadas relleno de queso y champiñones. - Producto de textura crujiente y suave, sabor y aromas característicos. - La relación de hojaldre, champiñones y queso es 46% / 15 % / 38% aproximadamente. - El producto debe ser entregado listo para el consumo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico, alto contenido de grasa y textura hojaldrada. - Con relleno de queso y champiñones con especias naturales. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, queso, champiñones y sal yodada. Características Físicoquímicos y Microbiológicas : <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363, NTC 750 y NTC 940. - No debe presentar signos de infestación Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo refrigerado para el transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año. - La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4° C +/- 2°C. Vida útil: 3 días en temperatura de refrigeración desde el momento de la entrega en el punto.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado individualmente en bolsa de polietileno. - 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. - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso mínimo de 130 gramos por unidad

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	DURAZNO Cód. 40210
Nombre Comercial del Producto	DURAZNO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 1291 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Entera, sana, limpia, exenta 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 café o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. - Cumplir con los requisitos de calidad establecidos por la norma NTC: 1291. - La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Color amarillo - naranja y rojizo. - Sabor: dulce característico. - Aroma característico. - Apariencia: aterciopelada, aspecto fresco y consistencia firme.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con suficientes perforaciones para la adecuada transpiración de la fruta. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Peso mínimo bolsa por 140 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	GRANADILLA Cód. 40282
Nombre Comercial del Producto	GRANADILLA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con la NTC 4101. – Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> – Enteras, con la forma característica de la variedad. – Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. – Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles. – Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. – La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha. – Cumplir con la norma NTC 4101. – La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Color naranja con pequeños puntos blancos, ligeramente verde. – Sabor dulce característico. – Aroma característico. – Apariencia homogénea de forma característica, aspecto fresco y consistencia firme. – Clasificación categoría I. – El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 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) y color 5 (el fruto es totalmente amarillo). – 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 4101.
<u>Requisitos Específicos</u>	Características Físicoquímicas y Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> – Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Peso mínimo unidad por 100 gramos.

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	CIRUELA CÓD. 40182
---	---------------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	CIRUELA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 1291 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Ley 9/79 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Entera, sana, limpia, exenta 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 café o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. - Cumplir con los requisitos de calidad establecidos por la norma NTC: 1291. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Características organolépticas: Color rojo oscuro o amarillo brillante, interior amarillo claro brillante. - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme. - La fruta debe ser de primera calidad. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. <p>Transporte:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con suficientes perforaciones para la adecuada transpiración de la fruta. - Durante el transporte el producto debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio fisicoquímico en el 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 producto del mismo origen, variedad, categoría, color grado de madurez, calidad y tamaño. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso mínimo bolsa por 140 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	UVA Cód. 40623
---	-----------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre Comercial del Producto	UVA ISABELLA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en está ficha. – Cumplir con la NTC 5321 – Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> – Granos uniformes en racimo, de forma característica, fresca, consiste firme, sana, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, de magulladuras, de picadura de insectos, de humedad exterior anormal. – La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. – Los defectos no deben exceder al 10% del área total del fruto. – La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Color morado oscuro. – Sabor dulce. – Aroma característico. – Consistencia firme. – La fruta debe ser de primera calidad. – 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 5321.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. – Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con suficientes perforaciones para la adecuada transpiración de la fruta. - Durante el transporte el producto debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio fisicoquímico en el 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 producto del mismo origen, variedad, categoría, color grado de madurez, calidad y tamaño. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa perforada mínimo 130 gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	PERA Cód. 40474
Nombre Comercial del Producto	PERA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con la norma NTC 1291 – Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> – Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. – Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. – La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Color verde claro o amarillo brillante o verde con café y pecas claras, carne blanca. – Sabor azucarado, jugoso. – Aroma característico. – Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda. – La fruta debe ser de primera calidad. – El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona – 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 1291.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. – Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	Transporte <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Peso mínimo unidad por 140 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANDARINA Cód. 40412
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANDARINA
<u>Calidad</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con la NTC 1330. – Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
<u>Generalidades</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Mandarinas libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños, el pedúnculo debe estar cortado a ras, exentas de síntomas de deshidratación. – La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.
<u>Requisitos generales</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Color anaranjado brillante con pintas verdes y/o verde amarillo. – Sabor dulce ligeramente ácido. – Aroma característico. – Apariencia homogénea sin magulladuras. – Clasificación categoría I. – El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona – 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 1330.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. – Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Empaque y rotulado</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso unidad mínimo por 170 gramos.

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	MANZANA Cód. 40421
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	MANZANA
<u>Calidad</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la norma NTC 3523. – Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 – Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
<u>Generalidades</u>	<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. – La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.
<u>Requisitos generales</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Color rojo o rojo verde o amarilla. – Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. – Aroma característico. – Consistencia firme. – Clasificación categoría I. – El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona – La variedad de la manzana debe ser Early Red One o Royal Gala. – 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 3523.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. – Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<u>Empaque y rotulado</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<ul style="list-style-type: none"> – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. – Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Peso mínimo unidad por 140 gramos.

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u>	UCHUVA CÓD. 40620
Nombre Comercial del Producto	UCHUVA

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 4580. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Pertenece a la familia de las solanáceas (<i>Physalis peruviana</i>). - Fruta entera, sana, limpia, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que estén afectados de podredumbre o que presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
Requisitos Generales	<ul style="list-style-type: none"> - Fruta entera, redonda, carnososa. - Color amarillo. - Sabor dulce - ácida - Aroma característico. - Sin cáliz. - Se puede consumir fresca, en ensaladas. - La fruta debe ser de primera calidad. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4580.
<u>Requisitos Específicos</u>	Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Transporte <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con suficientes perforaciones para la adecuada transpiración de la fruta. - Durante el transporte el producto debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<p>con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría, color grado de madurez, calidad y tamaño. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa perforada mínimo 130 gramos