

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN BLANCO TAJADO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: - Pan blanco moldeado esponjoso tajado.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color de la miga blanco, corteza suave y de color dorado uniforme. - La corteza de las tapas puede ser más firmes que el resto de las tajadas. - 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 (una sola fuente), levadura, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Paquete de 480 a 500 gramos (24 a 25 tajadas).

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	PAN TIPO HAMBURGUESA
<u>Calidad</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
<u>Generalidades</u>	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto horneado de textura blanda y suave. - Miga de color blanca cremosa. La miga debe ser elástica, con poros pequeños distribuidos en forma uniforme. - Corteza dorada, con semillas de ajonjolí. - Libre de olores y sabores desagradables.
<u>Requisitos generales</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa y corteza suave. - 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, ajonjolí, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 10 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Empaque y rotulado</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Empacado en bolsa de polietileno transparente. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque 378 gramos, hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN BLANDO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Pan blando de harina de trigo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada. - 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 (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 60 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades. - Unidades de 30 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	MOGOLLA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: - Producto de panadería, esponjosa, miga de color blanco, textura suave.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada. - 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 (una sola fuente), mantequilla, levadura, huevos, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 20 gramos, empacado en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 30 gramos, empacado en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre del Producto (SIBOL)	40114 TORTAS Y PASTELES
Nombre Comercial del Producto	TORTA CON SABOR A QUESO
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. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y sabor a queso con corteza dorada.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico a queso, 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.
Requisitos Específicos	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo fortificada, sabor a queso, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal. - Podrá o no tener conservantes. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 5 unidades. - Unidades de 50 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 5 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	TOSTADAS CON SABOR A MANTEQUILLA
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. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes, con bajo contenido de humedad.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor a mantequilla, consistencia crocante y color dorado. - El producto no debe presentar residuos del horneado. - 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 (una sola fuente), sabor mantequilla, sal. Características Microbiológicas y Físicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 30 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 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Paquete de 200 gramos (10 unidades).

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN INTEGRAL TAJADO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Pan integral tajado, esponjoso tipo molde, con corteza dorada.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco con salvado de trigo. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color de la miga café, corteza suave, color dorado uniforme. - La corteza de las tapas puede ser más firmes que el resto de las tajadas. - 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 (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal, salvado de trigo, color caramelo. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 10 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"> - Bolsa de polietileno transparente. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa de 26 unidades de 550 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	MOGOLLA INTEGRAL
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería redondo, blando, esponjoso, miga de color café, textura suave. - Producto con salvado de trigo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor y color característico, consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada. - 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 (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal, salvado de trigo. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas de polietileno. - Producto empacado 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 60 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades.

 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 QUINUA
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. - Cumplir con Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de masa a base de quinua, esponjoso con corteza de color dorado. - Masa color crema.
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 quinua, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo para hornear, esencia de vainilla, huevos, azúcar y leche. Características Microbiológicas: No debe presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 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. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 20 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 50 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TORTAS Y PASTELES Cód. 40114																							
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	TORTA CON CUBIERTA DE CREMA																							
<u>Calidad</u>	<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. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002. 																							
<u>Generalidades</u>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Torta cubierta de crema. - Masa blanca o negra. - Rellena dulce de frutas o arequipe o chocolate. - Decorada con frutas. - Forma redonda o cuadrada. - Se encuentran 6 menús así: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Número de Menú</th> <th style="text-align: center;">Tipo de masa</th> <th style="text-align: center;">Tipo de relleno</th> <th style="text-align: center;">Cobertura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Masa negra</td> <td>Dulce de frutas</td> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Cubierta de crema suave y decorada con frutas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Masa negra</td> <td>Arequipe</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Masa negra</td> <td>Chocolate</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Masa blanca</td> <td>Dulce de frutas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Masa blanca</td> <td>Arequipe</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Masa blanca</td> <td>Chocolate</td> </tr> </tbody> </table>	Número de Menú	Tipo de masa	Tipo de relleno	Cobertura	1	Masa negra	Dulce de frutas	Cubierta de crema suave y decorada con frutas	2	Masa negra	Arequipe	3	Masa negra	Chocolate	4	Masa blanca	Dulce de frutas	5	Masa blanca	Arequipe	6	Masa blanca	Chocolate
Número de Menú	Tipo de masa	Tipo de relleno	Cobertura																					
1	Masa negra	Dulce de frutas	Cubierta de crema suave y decorada con frutas																					
2	Masa negra	Arequipe																						
3	Masa negra	Chocolate																						
4	Masa blanca	Dulce de frutas																						
5	Masa blanca	Arequipe																						
6	Masa blanca	Chocolate																						
<u>Requisitos generales</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Decorado. - Sabor característico. - Consistencia suave y esponjosa. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. 																							

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Requisitos Específicos</u>	<p>Ingredientes Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal (una sola fuente), polvo de hornear, sabores naturales e idénticos a los naturales, colorantes artificiales, emulsificantes, conservantes, dulce de frutas o arequipe o chocolate. <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 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.
	<p><u>Empaque y rotulado</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El empaque primario debe contener una base y tapa tipo bandeja de material PET (polietileno tereftalato), con sellado hermético. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<p><u>Presentación</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Unidad por 1000 gramos. 	

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre del Producto (SIBOL)	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	TOSTADAS INTEGRALES
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de calor, hasta obtener características crocantes, con bajo contenido de humedad. - Producto con salvado de trigo.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Consistencia crocante y color marrón. - El producto no debe presentar residuos del horneado. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), sabor mantequilla, salvado de trigo, sal. Características Microbiológicas y Fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 30 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 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa 200 gramos por 10 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114
Nombre Comercial del Producto	PONQUE
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. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	- Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. - Puede o no contener capacillo. - 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"> - Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal (una sola fuente), 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 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. <p>Vida útil mínima: 15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

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. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peso entre 25 a 30 gramos.

 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. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto esponjoso a base de harina de 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>	<p>Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada y/o harina de maíz, agua, azúcar, huevo, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo de hornear, nuez moscada.</p> <p>Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363. Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería.</p> <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. <p>Vida útil mínima: 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>

 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 60 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN DE MAIZ
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería blando, esponjoso, miga de color amarillo, textura suave.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color amarillo, corteza suave y dorada. - 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 Maíz, queso costeño molido, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos, en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 60 gramos, en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN HOJALDRADO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería con adición de grasa que le confiere las características de masa crujiente hojaldrada, de color uniforme blanco o cremoso
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, color caramelo o dorado. - Hojaldrado. - Esponjoso, firme y su forma definida por envoltura en finas capas de masa. - 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, levadura, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 10 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 polietileno. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre del Producto (SIBOL)	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	PAN ROLLO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería blando de forma enrollada.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco en su interior, en su corteza el color debe ser uniforme de dorado a ligeramente moreno. - Libre de impurezas y de materiales extraños. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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"> - Producto empacado en bolsas 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

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<p>etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos empacados en bolsas de hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
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 NTC1363. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto semiesponjoso en empaque individual, con adición de cocoa, relleno de arequipe o chocolate 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, azúcares, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal, polvo de hornear, cobertura de chocolate, relleno de arequipe en aproximadamente 15%. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: No presentar signos de infestación o infecciones. 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 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.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque individual en polipropileno y/o aluminizado. - 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 30 gramos, empacados individualmente, en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 60 gramos, empacados individualmente, en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

Nombre del producto (SIBOL)	Cód. 41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
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, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre.
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.
Requisitos Específicos	Ingredientes Mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal. Características Microbiológicas: No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.
Requisitos Específicos	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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil Mínima: 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
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

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

	<p>etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 20 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades. - Unidades de 60 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Nombre Comercial del Producto	GALLETA DE AVENA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1241. - Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.
Generalidades	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Producto de panadería a base de avena de forma plana y redonda, que fue sometido a proceso de horneado. Puede o no contener hojuelas de avena en su superficie.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto fresco. - Color: Característico del producto. - Olor: Característico del producto. - Textura: Crujiente y firme. - Sabor: Ligeramente dulce característico del producto. - 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, avena, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal. Características Microbiológicas y fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos de la NTC 1241 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 y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. Vida útil mínima: 20 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”. - Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de 40 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 10 unidades.