

ANEXO I

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: ESPAGUETI (PASTAS)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Espagueti (Pastas)		
Definición	Alimento elaborado a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes. Pasta seca, alargada de forma de tubo estrecho, ligeramente curvo o recto.		
Duración	De más de 3 a 4 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento según fecha de vencimiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentación en funda de 10 lbs.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Las pastas deberán presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento y valor nutricional del producto. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES Humedad, máximo.....13% Proteínas, mínimo.....12% Carbohidratos, mínimo.....75%			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas		
Color	Característico de la pasta.		
Sabor y Olor	Característico de pasta fresca.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CODITOS (PASTAS)	
		Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Coditos (Pastas)		
Definición	Los Coditos son un tipo de pasta alimenticia elaborado a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes. Pasta seca, alargada de forma tubular y semicircular.		
Duración	De más de 3 a 4 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento según fecha de vencimiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentación en funda de 10 lbs.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Los coditos deberán presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento y valor nutricional del producto. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES Humedad, máximo.....13% Proteínas, mínimo.....12% Carbohidratos, mínimo.....75%			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas		
Color	Característico de la pasta.		
Sabor y Olor	Característico de pasta fresca.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: FIDEOS (PASTAS)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Fideos (Pastas)		
Definición	Los Fideos son un tipo de pasta alimenticia elaborado a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes. Pasta seca, alargada de forma de tubo estrecho, corta, ligeramente curvo o recto.		
Duración	De más de 3 a 4 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento según fecha de vencimiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentación en funda de 10 lbs.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Los coditos deberán presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento y valor nutricional del producto. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES			
Humedad, máximo.....13%			
Proteínas, mínimo.....12%			
Carbohidratos, mínimo.....75%			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas		
Color	Característico de la pasta.		
Sabor y Olor	Característico de pasta fresca.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: SAZON LIQUIDO	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Sazón Líquido		
Definición	Condimento líquido envasado, compuesto por la mezcla de vinagre, cebolla, ajo, msg (glutamato de sodio), orégano, azúcar, almidón de maíz, tomate, ácido cítrico, ajíes rojos y verdes, especias, cilantro, apio y benzoato de sodio.		
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de una caja de 4 galones de 128 onzas.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Sazón líquido deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CHOCOLATE EN POLVO AZUCARADO (COCOA)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Chocolate en Polvo Azucarado (Cocoa)		
Definición	Frijol de cacao procesado. Cacao molido convertido en Chocolate o cocoa en polvo.		
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán en fundas de 25 libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Chocolate en Polvo Azucarado deberá presentar un aspecto de color marrón, soluble en agua y leche. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ARROZ SELECTO GRADO B	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Arroz Selecto Grado B	
Definición	Cereal, alimento básico de consumo humano, de color blanco. Contiene proteínas, rico en almidón, vitaminas B1, B2, B3, fosforo y potasio.	
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Los envases serán en material de saco, herméticamente cerrado que preserve su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco y seco. Presentación de Saco de 125 libras.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Deberá presentar un aspecto de color blanco, fresco y seco. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: HARINA DE MAÍZ	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Harina de Maíz		
Definición	Es el producto que se obtiene del grano de maíz común, Zea Mays L., entero, maduro y sin germen, exento de impurezas, el cual se tritura hasta obtener la granulometría requerida.		
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán fardos de 50 unidades de 14 onzas.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. La harina de maíz deberá elaborarse a partir de granos de maíz sano y limpio, exento de materias terrosas, insectos, u otras materias extrañas. Debe presentar una granulometría uniforme y estar libre de materias extrañas. No debe presentar signos visibles de presencia de mohos. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES Humedad, máximo.....13% Proteínas, mínimo.....8% Fibra cruda, máximo.....1.0%			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.		
Color	Variado, del crema al amarillo.		
Sabor y Olor	Para la evaluación organoléptica de debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto fresco.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: PAPA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Papa		
Definición	Alimento de consumo humano, de color blanco en su interior, cubierto de capa fina de color cremoso. Contiene alto grado de almidón. Rico en Potasio, hidrato de carbono, vitamina C, A y B6 y minerales. Contiene además, grasas, fibra, fosforo, magnesio, calcio, niacina y ácido fólico.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán en fundas plásticas o redecillas de material sintético, que preserve su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco y seco. Por libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
La Papa deberá presentar un aspecto fresco y seco. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS			
Las papas deberán ser del tipo Criolla u otra variedad similar, con un peso mínimo promedio de 90.7 gramos (0.20 libras) por unidad.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		
	PRODUCTO: CALDO DE POLLO		Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Caldo de pollo (Caldo granulado deshidratado de pollo)		
Definición	Se compone de sal, harina de arroz, potenciador de sabor, glutamato mono sódico, extracto de levadura y inocinato y guanilato de sodio, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, azúcar, grasa de pollo, especias, cebolla, ajo, apio, perejil deshidratada, sabores naturales y artificiales, colorantes naturales y artificiales color caramelo. Se utiliza para condimentar alimentos.		
Duración	De 3 a 4 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de un Tarro de 240/1.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		Revisión: 02
	PRODUCTO: PASTA DE TOMATE		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Pasta de tomate		
Definición	Pasta elaborada principalmente a partir de la pulpa de tomates. Utilizada para condimentar y dar color a los alimentos. Contiene Hidratos de carbono, almidón, fibra, azúcares, sacarosa, gluten, vitamina A, E, C, B1, B2, B3, B5, B6 y B12, calcio, hierro, fosforo, Zinc, Cobre y Selenio.		
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán en lata, herméticamente cerrado que preserve su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación deben ser a temperatura ambiente. Presentación: Una (1) caja de seis (6) latas de siete (7) libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá presentar un aspecto de color rojo y en pasta. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: HABICHUELA (PINTA O JIRA)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Habichuela pinta o jira		
Definición	Semilla o fruto comestible, tiene forma arriñonada, de color rojo pinto o purpura, proveniente de la planta leguminosa de tallo delgado.		
Duración	De más de 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento según fecha de vencimiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que preserve su exposición al ambiente y su presentación debe ser de un (1) Saco de cien (100) libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
La Habichuela Pinta o Jira deberá presentar un aspecto de color pinto o purpura, de rápido cocción en agua. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS			
Las habichuelas deberán ser pintas o jiras, ser densas, de tamaño uniforme y estar libres de insectos y mohos.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme.		
Color	Color pinto rojizo o purpura brillante, uniforme, propio del producto.		
Sabor y Olor	Característico de las habichuelas.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		
	PRODUCTO: AJO		Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Ajo		
Definición	Planta hortense cuyo bulbo (cabeza) de fuerte olor característico, se utiliza como condimento.		
Duración	De 2 a 3 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Su presentación deberá ser: 1. Ajo en Grano: En envase de Sacos de 22 Libras; y 2. Ajo en Pasta: Cajas de 4 galones		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Las pastas deberán presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. Para su presentación en Grano en condiciones óptimas y fresco para el consumo.			
La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AJIES (GUSTOSO)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AJIES (GUSTOSO)	
Definición	Vegetales utilizados como condimento para sazonar los alimentos. Contiene potasio, calcio y magnesio. Vitamina A y abundante B y C.	
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco. Presentación en Libras.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Los ajíes deberán presentar un aspecto fresco.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: BACALAO	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Bacalao		
Definición	Pez marino de hasta 170 cm de longitud, cuerpo alargado, color verde oliváceo, más claro en la parte ventral y en los flancos, con la cabeza grande, tres aletas dorsales y dos anales, y un pequeño apéndice carnoso a modo de barba saliente en la punta de la mandíbula inferior; es activo y voraz, y vive formando bancos en las aguas frías del hemisferio norte; su carne es comestible.		
Duración	De 10 a 15 días en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Envasados en Cajas de 55 libras. (55/1)		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Bacalao Noruego deberá presentar un aspecto fresco.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: BERENJENA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	BERENJENA		
Definición	El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma cilíndrica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad. La más común es la de color morado o negro al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, negro, morado y verde.		
Duración	De 10 a 15 días en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Presentación en Libras.		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénicas.		
2. REQUISITOS GENERALES			
La berenjena deberá presentar un aspecto fresco.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CANELA (ESPECIA) (ESPECIA)	Revisión: 02
3. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Canela (Especia) en astillas (Especia)		
Definición	Condimento proveniente a partir de la corteza de diferentes árboles, para dar sabor a los alimentos. Contiene fibra, calcio y hierro. Es una especia con alto contenido de proteínas, potasio, yodo, sodio, vitaminas A, B1, B2, B3, B12, C, D, E, K, fosforo, grasa, azúcares y purinas.		
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco. Deben ser transparentes, que permitan observar el producto.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
4. REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un aspecto fresco y seco. La Canela (Especia) en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento. Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la infestación o contaminación del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
1. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS ESPECIFICACIONES VALORES Humedad, máximo.....14%			
5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.		
Color	Marrón rojizo.		
Sabor y Olor	Sabor intenso entre dulce y amargo, olor agradable, característico del producto.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA				
		PRODUCTO: CLAVO O CLAVERO	Revisión: 02			
6. DATOS DEL PRODUCTO						
Nombre	CLAVO DULCE O CLAVERO					
Definición	El árbol del clavo es perenne y crece hasta una altura de 10 a 20 metros. Tiene hojas lanceoladas e inflorescencias racimosas (tirso). Las yemas florales presentan inicialmente un color pálido que gradualmente cambia al verde, después de lo cual comienzan a adquirir un color rojizo brillante indicativo de que están listas para ser recolectadas.					
Duración	De 2 a 3 Semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.					
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco. Presentación en libras.					
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas.					
7. REQUISITOS GENERALES						
Deberá presentar un aspecto fresco y seco. La Canela (Especia) en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento. Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la infestación o contaminación del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.						

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: GUINEO VERDE	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	GUINEO VERDE DE PRODUCCION NACIONAL		
Definición	Producto agrícola obtenido de plantas de la variedad del género de las Musáceas destinado al consumo fresco.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los guineos verdes se entregan a los centros penitenciarios. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes. Presentación por unidad.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias, libre de humedad y calor.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Los Guineos Verdes deben de estar enteros y sin grietas.			
No deben presentar rayas profundas, ni huellas de ataques de plagas o enfermedades.			
No deben presentar signos de podredumbre, ni daños causados por humedad o calor excesivo. Deben estar exentos de deformaciones, malluga duras o daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración..			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		
	PRODUCTO: OREGANO MOLIDO	Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	OREGANO MOLIDO		
Definición	Planta aromática de tallos vellosos, hojas pequeñas y ovaladas, flores rosadas o malvas, agrupadas en espiga y fruto seco y globoso.		
Duración	De 5 a 6 meses en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentación en libras.		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénicas.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Orégano Molido deberá presentar un aspecto fresco y seco. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		
	PRODUCTO: PAN	Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	PAN		
Definición	Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua. La mezcla, en la mayoría de las ocasiones, suele contener levaduras para que fermente la masa y sea más esponjosa y tierna.		
Duración	De 1 Semana en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Presentación por unidad.		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénicas.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Pan deberá presentar un aspecto fresco			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ÑAME	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ÑAME DE PRODUCCION NACIONAL	
Definición	Ñame es el nombre dado a un grupo de plantas con tubérculos comestibles. Es rico en almidón, potasio, fósforo, magnesio, calcio y hierro. Como tubérculo, concentra su energía en forma de carbohidratos (80%-90%) de reserva en la raíz (almidón) y su contenido en proteínas es escaso (2%-7%)	
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Presentación en libras.	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénicas.	
2. REQUISITOS GENERALES		
El Ñame deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: SALSA CHINA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Salsa China (Condimento líquido fermentado)	
Definición	Condimento liquido fermentado, de color caramelo oscuro intenso. Usado como saborizante de salsa. Contiene proteínas vegetales, soya, agua, hidrato de carbono, calcio, hierro y sal.	
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Los envases serán galones plásticos, herméticamente cerrado en cajas de 4 galones de 128 onzas, que preserve su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación deben ser a temperatura ambiente.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Deberá presentar un aspecto líquido de color caramelo oscuro intenso. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA											
		PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS											
		Revisión: 02											
1. DATOS DEL PRODUCTO													
Nombre	Avena en Hojuelas Rápidas o Instantáneas												
Definición	Cereal, alimento básico de consumo humano, de color cremoso. Contiene fibras, proteínas, hidratos de carbono, grasas saludables, vitaminas E, B1, B2 y minerales como el calcio, hierro, zinc, fósforo y magnesio, así como oligoelementos.												
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.												
Envase y/o presentación	Los envases serán en fardos de cuarenta (40) fundas de 300 gramos (40/300grs).												
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.												
2. REQUISITOS GENERALES													
Deberá presentar un aspecto fresco, seco y de color cremoso. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.													
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS													
<table border="0"> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>Humedad, máximo.....</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, mínimo.....</td> <td>13.6%</td> </tr> <tr> <td>Fibra, máximo.....</td> <td>2.3%</td> </tr> <tr> <td>Grasa, máximo.....</td> <td>10%</td> </tr> </table>				ESPECIFICACIONES	VALORES	Humedad, máximo.....	12%	Proteínas, mínimo.....	13.6%	Fibra, máximo.....	2.3%	Grasa, máximo.....	10%
ESPECIFICACIONES	VALORES												
Humedad, máximo.....	12%												
Proteínas, mínimo.....	13.6%												
Fibra, máximo.....	2.3%												
Grasa, máximo.....	10%												
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS													
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION												
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequeñas integras.												
Color	Característico de la avena.												
Sabor y Olor	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena.												

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: PLATANO VERDE	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Plátano Verde		
Definición	Producto agrícola obtenido de plantas de la variedad del género de las Musáceas destinado al consumo fresco.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los plátanos se entregan a granel en los centros penitenciarios. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias, libre de humedad y calor.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas, ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre, ni daños causados por humedad o calor excesivo. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras o daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.			
3. REQUISITOS FISICOS			
Los plátanos deberán ser del tipo barahonero, cibaeño u otra variedad similar, con un peso mínimo promedio de 227 gramos (0.5 libras) por unidad.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Bien formado, con el péndulo intacto.		
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar.		
Sabor y Olor	Característico del producto. Su sabor en crudo es amargo y al cocerlo se vuelve blando, suave y mantecoso. Su consumo debe ser cocido ya que crudo es indigesto.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: VERDURAS	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Verduras (Cilantrito, Cilantro Ancho)	
Definición	Hiervas utilizadas como condimento para sazonar los alimentos. Contiene potasio, calcio y magnesio. Vitaminas A y abundante B y C.	
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Deberán presentar un aspecto fresco.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		Revisión: 02
	PRODUCTO: AJIES (CUBANELA, MORRON)		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Ajíes (Cubanela, morrón)		
Definición	Vegetales utilizados como condimento para sazonar los alimentos. Contiene potasio, calcio y magnesio. Vitaminas A y abundante B y C.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberán presentar un aspecto fresco.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA		
		PRODUCTO: APIO		Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO				
Nombre	Apio			
Definición	Vegetal utilizado como condimento para sazonar los alimentos. Contiene potasio, calcio y magnesio. Vitaminas A y abundante B y C.			
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.			
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco.			
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.			
2. REQUISITOS GENERALES				
Deberán presentar un aspecto fresco.				

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CEBOLLA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Cebolla		
Definición	Vegetal utilizado como condimento para sazonar los alimentos. Es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de polipropileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras. Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación. Deben estar limpias, libres de materias extrañas. Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.			
3. REQUISITOS FISICOS Pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Bulbo bien formado, seco, sano.		
Color	Roja o Blanca		
Sabor y Olor	Característico del producto.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA															
		PRODUCTO: SALAMI	Revisión: 02														
1. DATOS DEL PRODUCTO																	
Nombre	Salami (embutido)																
Definición	Es un embutido constituido por una masa elaborada a base de carne de porcino, bovino, aves, con o sin otras carnes, tejido graso porcino, harina o féculas vegetales, proteínas vegetales trituradas, mezcladas y con agregado de especias.																
Duración	De más de 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento según fecha de vencimiento.																
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco.																
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.																
2. REQUISITOS GENERALES El Salami o Embutido deberá presentar un aspecto fresco. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario. El producto deberá presentar un color uniforme y consistencia propia. Los materiales usados para su elaboración deberán estar uniformemente distribuidos, sin aglomeramiento de grasas, especias. Deberá estar contenido en un material grado alimenticio que garantice su conservación en las condiciones normales de manejo y conservación.																	
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS <table border="0"> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>Humedad , máximo.....</td> <td>48%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, mínimo.....</td> <td>08%</td> </tr> <tr> <td>Grasas, máximo.....</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, máximo.....</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos, máximo.....</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Nitritos.....</td> <td>125 partes por millón (ppm)</td> </tr> </table>				ESPECIFICACIONES	VALORES	Humedad , máximo.....	48%	Proteínas, mínimo.....	08%	Grasas, máximo.....	30%	Cenizas, máximo.....	5%	Carbohidratos, máximo.....	5%	Nitritos.....	125 partes por millón (ppm)
ESPECIFICACIONES	VALORES																
Humedad , máximo.....	48%																
Proteínas, mínimo.....	08%																
Grasas, máximo.....	30%																
Cenizas, máximo.....	5%																
Carbohidratos, máximo.....	5%																
Nitritos.....	125 partes por millón (ppm)																
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS																	
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION																
Aspecto	Masa compacta, con los ingredientes uniformemente distribuidos.																
Color	Característico del producto fresco.																
Sabor y Olor	Característico del producto fresco.																
5. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS																	
ESPECIFICACIONES		VALORES PERMITIDOS															
Microorganismos aeróbicos estrictos y facultativos viables...		Max.: 1.0 x 10 ⁴ UFC/g															
Coliformes.....		Max.: 10 UFC/g															
Microorganismos patógenos.....		Ausentes															

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: MALAGUETA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Malagueta (Especia)	
Definición	Condimento para dar sabor a los alimentos. Contiene calcio y hierro. Es una especia con alto contenido de proteínas, potasio, yodo, sodio, vitaminas A, B1, B2, B3, B12, C, D, E, K, fosforo, grasa, azucars y purinas.	
Duración	De 3 a 4 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento	
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte. Su almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente para conservarlo fresco.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Deberá presentar un aspecto fresco y seco. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: VINAGRE	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Vinagre		
Definición	Líquido miscible en agua, con sabor agrio. Se compone de ácido acético y agua, y que se produce a partir de la combinación y fermentación de manzana y vino. Se utiliza para condimentar alimentos		
Duración	De 6 a 8 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente, en Cajas de cuatro (4) galones de 128 onzas.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado, no deformado por golpes o mala manipulación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: TAYOTA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Tayota (vegetal)		
Definición	Vegetal comestible, con forma de pera, corteza rugosa o verdosa.		
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Las tayotas deben ser de las variedades más conocidas en el país, en estado óptimo de madurez. Los lotes deben estar constituidos por tayotas similares en cuanto a forma y grado de madurez. Las tayotas deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras). Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de tayotas frescas y sanas.		
Color	Verde a verde amarillo.		
Sabor y Olor	Característico del producto, fresco, libre de sabores y olores extraños.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA	
		Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Huevo de gallina		
Definición	Es el producto de la gallina (<i>Gallus domesticus</i>) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.		
Duración	De 10 a 15 días en condiciones de almacenamiento adecuado		
Envase y/o presentación	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de un material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos. Envasados en plataforma de plástico o cartón de 30 unidades.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá presentar un aspecto normal y fresco al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS			
Deberán ser grado A con un peso comprendido entre 55.0 - 60.0 gramos.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.		
Color	Cáscara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.		
Sabor y Olor	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA											
		PRODUCTO: AZUCAR PARDA	Revisión: 02										
1. DATOS DEL PRODUCTO													
Nombre	Azúcar parda (Morena clara)												
Definición	Es azúcar blanca refinada, con melaza. Es el producto sólido cristalino constituido esencialmente por sacarosa, conformado por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.												
Duración	No tiene vencimiento, mientras se mantenga en un lugar seco y en buenas condiciones higiénicas.												
Envase y/o presentación	Los envases serán en material de Saco de 125 libras, herméticamente cerrado que preserve su exposición al ambiente												
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.												
2. REQUISITOS GENERALES													
Deberá presentar un color un marrón claro. La etiqueta del envase debe ser visible, legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.													
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS													
<table border="0"> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>Humedad , máximo.....</td> <td>0.6%</td> </tr> <tr> <td>Polarización, mínimo.....</td> <td>98.0%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, máximo.....</td> <td>0.5%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría (Abertura media 0.8mm), máximo...</td> <td>30.5%</td> </tr> </table>				ESPECIFICACIONES	VALORES	Humedad , máximo.....	0.6%	Polarización, mínimo.....	98.0%	Cenizas, máximo.....	0.5%	Granulometría (Abertura media 0.8mm), máximo...	30.5%
ESPECIFICACIONES	VALORES												
Humedad , máximo.....	0.6%												
Polarización, mínimo.....	98.0%												
Cenizas, máximo.....	0.5%												
Granulometría (Abertura media 0.8mm), máximo...	30.5%												
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS													
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION												
Aspecto	Cristales de granulación uniforme.												
Color	Crema.												
Sabor y Olor	Sabor dulce característico y olor inodoro.												

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: ZANAHORIA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Zanahoria		
Definición	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.		
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Las zanahorias deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas) o sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los recintos penitenciarios.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación. No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.			
3. REQUISITOS FISICOS			
Las zanahorias deben tener un peso mínimo de 113.4 gramos (0.25 libras).			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de zanahorias frescas y sanas.		
Color	Naranja, propio de las zanahorias.		
Sabor y Olor	Sabor ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños. Olor característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: MANTEQUILLA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Mantequilla		
Definición	Producto obtenido de la leche por agitación o por batimiento y debe contener Sal.		
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones frías para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Envasados en tarros de 5 libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá presentar un aspecto normal y fresco al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio a este producto.		
Color	Amarillo uniforme, característico del producto.		
Sabor y Olor	Suave, propio del producto fresco.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: LECHE EN POLVO	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Leche en polvo (o Deshidratada)		
Definición	Alimentación líquida de la vaca. Es la base de productos lácteos como la mantequilla, el queso, el yogur, entre otros. Contiene elevado número de calcio, vitaminas A y D. De color blanco amarillento, que conserva las propiedades naturales de la leche.		
Duración	20 días.		
Envase y/o presentación	Su presentación debe ser en cajas de 6 latas de 2,500 gramos. Herméticamente cerradas.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio a este producto.		
Color	Característico del producto.		
Sabor y Olor	Característico del producto.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: ARENQUE 18/1	
		Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Arenque 18/1 (pez)		
Definición	Pez marino, de color azulado por el dorso y plateado por el vientre, con el cuerpo comprimido, boca pequeña, dientes visibles en las dos mandíbulas y aletas ventrales estrechas. Alimento que se come fresco, salado o ahumado.		
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento		
Envase y/o presentación	Cajas de 18 libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá ser entregado en cajas de madera. El producto debe ser fresco.			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: SAL REFINADA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Sal refinada (sal yodada para consumo humano)	
Definición	Sustancia que consiste predominantemente en cloruro de sodio, utilizando procedimiento apropiados.	
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento	
Envase y/o presentación	Los envases serán en sacos de 110 libras.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un aspecto de color blanco, normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. La sal de calidad alimentaria debe presentarse bajo forma de cristales blancos, estará libre de impurezas. La sal deberá ser yodada. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones vigentes. El producto debe estar envasado en recipientes adecuados para su conservación. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.		
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS ESPECIFICACIONES VALORES Contenido de cloruro de sodio, mínimo.....98% Contenido de Yodo elemental, mínimo....30 ppm; máximo....100 ppm		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas.	
Color	Blanco.	
Sabor y Olor	Sabor salino característico y olor inodoro.	

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: CARNE DE POLLO (SIN EQUIPAJE)	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Carne de pollo (sin equipaje)	
Definición	Carne de pollo sin vísceras (un paquetito llamado "Giblet wrap" o "menudillo") que le llaman "equipaje", es decir patas, pescuezo e hígado).	
Duración	Pollo para refrigerar por 5 días.	
Envase y/o presentación	Adecuado para su preservación y su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: HARINA DE TRIGO	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Harina de Trigo	
Definición	Polvo fino molido de trigo.	
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Los envases serán en sacos de ciento veinte (120) libras.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias.	
2. REQUISITOS GENERALES		
Deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA		
	PRODUCTO: TRIGO	Revisión: 02	
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	TRIGO EN GRANO		
Definición	Los granos son cariósides que presentan forma ovalada con sus extremos redondeados. El germen sobresale en uno de ellos y en el otro hay un mechón de pelos finos. El resto del grano, denominado endospermo, es un depósito de alimentos para el embrión, que representa el 82% del peso del grano.		
Duración	De 1 a 2 meses en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Una (1) Funda de 50 Libra.		
Almacenamiento	Cajas libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES			
El Trigo En Grano deberá presentar un aspecto fresco			

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: VAINILLA BLANCA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Vainilla Blanca	
Definición	Vainilla es un género de orquídeas con 110 especies distribuidas mundialmente en las regiones tropicales. La más conocida es la especie Vanilla planifolia que produce un fruto del que se obtiene un saborizante, la vainilla.	
Duración	De 3 a 4 meses en condiciones adecuadas para su almacenamiento.	
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentadas en Cajas de 4 Galones (4/1).	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénicas.	
2. REQUISITOS GENERALES		
La Vainilla Blanca debe ser de color blanco al momento de abrir el envase. Debe estar herméticamente cerrado. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario		

	FICHA TECNICA	
--	---------------	--

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		PRODUCTO: BIJA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Bija		
Definición	Se conoce como fuente de un colorante para natural rojizo amarillento derivado de sus semillas, conocido como annatto, el cual es usado como afrodisiaco colorante alimenticio.		
Duración	De 1 a 2 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán de material plástico que impida su exposición al ambiente y manipulación durante el transporte y almacenamiento y su conservación debe ser a temperatura ambiente. Presentación en Libra.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: YAUTÍA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Yautía Blanca De Producción Nacional	
Definición	Planta herbácea, de la familia de las aráceas, originaria de América tropical.	
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.	
Envase y/o presentación	La Yautía Blanca debe ser transportada en cajas o sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los recintos penitenciarios. . Presentación en Libra.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas.	
2. REQUISITOS GENERALES		
La Yautía Blanca debe estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: YUCA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Yuca De Producción Nacional	
Definición	La raíz de la mandioca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura y leñosa, e incomedible.	
Duración	De 2 a 3 semanas en condiciones adecuadas para su almacenamiento.	
Envase y/o presentación	La Yuca debe ser transportada en cajas o sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los recintos penitenciarios. . Presentación en Libra.	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas.	
2. REQUISITOS GENERALES		
La Yuca debe estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación y debe de tener una pulpa firme.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Aceite de Soya		
Definición	Es un aceite vegetal que proviene del prensado de la soya. Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.		
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	Los envases serán en Latas de 30 libras.		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas-sanitarias. No puede ser expuesto al Viento, Luz y Calor.		
2. REQUISITOS GENERALES			
Deberá de presentar un color amarillo claro. El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir su composición, fecha de vencimiento, valor nutricional del producto, Registro Industrial y Certificado Sanitario.			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES Densidad relativa a 25 °C, mín...0.910 Índice de refracción a 40° C, mín...1.4642; máx...1.4702 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) a 40° C, mín...1.4642; máx...1.4702 Índice de yodo (método de Wijs), mín...1.4642; máx...1.4702			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.		
Color	Color Amarillo, propio del aceite de soya.		
Sabor y Olor	Suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: LECHE DE COCO	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Leche de coco		
Definición	100% pura leche de coco extraída de la pulpa del coco.		
Duración	De 2 a 3 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Envase y/o presentación	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
Almacenamiento	Cajas libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES Tiene apariencia similar a la leche. Es un ingrediente utilizado para cocinar como base platos y salsas. Se obtiene al rallar la pulpa del coco seco, mezclar con agua y con un cedazo separar el líquido de la ralladura.			
3. REQUISITOS MICROBIOLOGICO La prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	De aspecto líquido cremoso.		
Color	Color propio del producto (blanco), uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal.		
Sabor y Olor	Libre de sabores extraños. El sabor de la leche de coco debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.		

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: SARDINA EN LATAS	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	SARDINA EN LATAS		
Definición	Es el producto elaborado a partir de una conserva de sardinas (Sardina pilchardus) que suele hacerse en un medio de aceite vegetal, agua, con los jugos de la propia sardina o en un medio ácido: vinagre (escabeche).		
Duración	De 4 a 6 meses en condiciones adecuadas para su almacenamiento		
Envase y/o presentación	Las sardinas deben estar preparadas en aceite vegetal o en agua. La forma de presentación del producto es: compacto o en trozos. El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible. Latas de 425 gramos en presentación de 24/1 Latas de 125 gramos en presentación de 100/1		
Almacenamiento	Cajas libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.		
2. REQUISITOS GENERALES El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de vísceras, piel ni espinas. El aceite o agua utilizada como medio de preparación deberá ser vegetal, transparente y libre de partículas extrañas			
3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS En las sardinas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION	
Aspecto		Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal o agua transparente.	
Color		Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal.	
Sabor y Olor		Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños. El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.	

 MINISTERIO PÚBLICO Procuraduría General de la República		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CARNE DE RES	Revisión: 02
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	Carne de res		
Definición	La carne de res, incluye la de ternera, de vaca y toro.		
Duración	Carne de res para refrigerar por 5 días.		
Envase y/o presentación			
Almacenamiento			
2. REQUISITOS GENERALES			
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS			
ESPECIFICACIONES VALORES			
Humedad, máximo.....			
Proteínas, mínimo.....			
Carbohidratos, mínimo....			