



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ACEITE REFINADO DE SOYA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<b>Densidad relativa 25°C/25°C</b> Requisito Máximo - Mínimo 0.924 - 0.917 <b>Índice de yodo</b> Requisito Máximo - Mínimo 141 - 120 <b>Índice de saponificación</b> Requisito Máximo - Mínimo 195 - 188 <b>Índice de refracción a 25°C</b> Requisito Máximo - Mínimo 1,4760 - 1,4720 El aceite crudo de Soya es el producto extraído de la semilla de Soya ( <i>Glicyne soya sieb</i> y <i>zucu</i> y variedades), por procedimientos de extracción mecánica o por solventes.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas, no debe estar mezclado con otros aceites o grasas. El aceite crudo de soya debe tener olor y sabor característico.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su buena conservación. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bidones plásticos por 20 litros.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	ACEITE DE GIRASOL
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Aceite de girasol. Con sabor y olor característicos. Debe estar libre de rancidez o materiales extraños, la identificación de aceite de pescado debe ser negativa. El aceite debe ser envasado en material inerte al producto y asegurar su conservación durante el transporte y almacenamiento.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Envase plástico en material Cloruro de polivinilo. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase por 3 litros.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	ACEITE DE OLIVA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Elevado punto de humo (sobre 250 ° C).</p> <p>El fruto debe estar sano, la recolección es manual sin que entre en contacto con el suelo, inmediata molturación y extracción en frío con maquinaria ecológica hace que obtengamos un aceite con garantía sanitaria, especialmente indicado para consumo crudo.</p> <p>Sin ningún tipo de aditivo, 100% aceite de oliva extra virgen.</p> <p>Tiene un alto contenido de grasa monoinsaturada (principalmente, ácido oleico) y polifenoles. El aceite de oliva tiene un largo periodo de vida útil y puede ser conservado sin refrigeración durante un año.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Sabor afrutado.</p> <p>Color verde esmeralda, aunque puede ir de claro a medio.</p> <p>Textura delicada al paladar.</p> <p>Olor característico a fruta Madura.</p> <p>Aceite vegetal comestible, de la aceituna recogida en su momento óptimo de maduración, para obtener el aceite extra virgen, cuyas características organolépticas le hacen diferente a otro tipo de aceites.</p> <p>Aceite vegetal comestible, características organolépticas propios del producto fresco.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Envase Vidrio color ámbar</p> <p>Conservación: temperatura ambiente</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Frasco x 500 cc.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Ciencias

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	Ají
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Originario del Continente Americano, se considera una especie con variabilidad; (más de 200 variedades de chiles o ajíes picantes), su gama de colores es desde el verde brillante pasando por los amarillos, naranjas, rojos morados, hasta los pardos oscuros.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	AJONJOLI BLANCO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Semillas frescas y seleccionadas de color blanco. Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo.</p> <p>Su fruto es una cápsula con semillas lisas y aplanadas de color amarillento, con tendencia a desprenderse al madurar.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Empacado e bolsa plástica sellada, rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>En bolsas de polietileno por 100g</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/0001

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	ALMIDÓN DE MAÍZ – FÉCULA DE MAÍZ
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>El almidón de maíz es el producto obtenido húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero.</p> <p>El almidón de maíz se clasifica así:</p> <p>Almidón de maíz sin modificar para uso en la industria textil y en la industria de papel y cartón.</p> <p>Almidón o fécula de maíz sin modificar para uso en la industria alimentaria.</p> <p>El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor.</p> <p>En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El almidón de maíz en sus usos, se debe empaquetar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>En bolsa plástica por kilogramo</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	ALMIDÓN DE YUCA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Es una harina que se obtiene de la yuca de la variedad Manihot esculenta. Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Contiene: proteínas, grasa, carbohidratos, ceniza, humedad, fibra.</p> <p>El almidón se debe presentar en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El almidón, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	AVENA EN HOJUELAS Y AVENA MOLIDA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona.</p> <p>No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.</p> <p>La humedad del arroz blanco no debe ser mayor a 14%. El arroz blanco no debe tener contenido de Aflatoxinas superior a 20 ppb.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Bultos por 50 kilos de capacidad. Bolsa por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	ARVEJA SECA - Arveja de calidad: Tipo 1 Grado 2 AMARILLA Y VERDE SECA.
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada).</p> <p>La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</p> <p>La arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. El producto no debe tener más de 1,0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras. El producto debe tener una humedad máxima del 13%.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El almidón, se debe empaque en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Al momento de la entrega en la Universidad, el producto no debe tener más de tres meses de empaque.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ATUN EN AGUA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características físicoquímicas establecidos en la norma NTC 1276. Atún en conserva, apropiadas envasadas en aceite comestible, sal condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a procesos de esterilización, para evitar su alteración por consumo humano. Cumplir con la NTC 4433: Seguridad Alimentaria de las Latas que tengan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe estar en buenas condiciones de conservación, con fugas o que estén todo alimento que se exponga directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. El productor de alimentos debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabrica, que se procesa, prepara, envasa, almacena, las cuales deben mantenerse hasta cumplir salidas de sus averiguaciones, emitido por la autoridad sanitaria competente. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y otras impurezas. El lomo (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos, debe ser 100% lomo fino. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación con registro sanitario de INVIMA. Las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA</b>	<p>El producto debe tener un aroma estable y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características organolépticas deben mantenerse hasta cumplir salidas de sus averiguaciones, emitido por la autoridad sanitaria competente. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y otras impurezas. El lomo (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos, debe ser 100% lomo fino. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación con registro sanitario de INVIMA. Las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Cumplir con la Resolución No. 509 de 2005, cumplimiento de las condiciones que establece la Resolución 2074 de 2003 de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico de los requisitos de rotulación de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione en el momento que entre en vigencia.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	<p>Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</p>
<b>PRESENTACION</b>	<p>Latas de lomitos de atún de 1800 gramos.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	BEBIDA ACHOCOLATADA (CACAO EN POLVO)
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	El cacao en polvo se obtiene a partir de granos de cacao tostados, rotos y descascarillados, se trituran y se prensan hidráulicamente, la torta de presión resultante se pulveriza.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Apariencia: Polvo fino, marrón claro, marrón rojizo. Consistencia: Sólida, polvo, se puede apelmazar. Olor: Característico, no rancio. Sabor: Característico, un poco amargo. Dimensiones: > 99% pasa por un tamiz de 75 µm (200 MESH).
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	BASE EN POLVO PARA FLAN
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Preparado en polvo para la elaboración de Flan de un exquisito sabor y textura.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>BOCADILLO DE GUAYABA</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de pulpa de Guayaba selecta, variedad roja y/o blanca, pintona, madura y sana con adición naturales o artificiales. de edulcorantes.</p> <p>El bocadillo tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura.</p> <p>El bocadillo es un producto de consumo directo como postre, pasabocas el cual puede estar empacado libre de suciedad. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS en lo referente a productos elaborados para consumo directo. Sin cobertura de azúcar.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto se debe empacar en materiales que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/01/01

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Café granulado producto del tostado y la molienda posterior del café. No debe tener grumos ni estar compactado.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. <ul style="list-style-type: none"><li>• Bolsa polipropileno aluminizada.</li><li>• El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.</li></ul>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsas de 5 libras completamente sellada.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CALDO DE GALLINA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	El caldo está elaborado con ingredientes naturales y conservantes. Está disponible en variedades de carne, gallina con hortalizas, vegetal con hierbas y especias.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	El producto debe llegar en cajas de cartón de a 100 unidades. Cubos de a 8 gr de peso cada uno envueltos en papel aluminio, totalmente empacados.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CANELA EN ASTILLA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Corteza del árbol de la canela, entera en rajas Corteza del árbol de la canela molida en forma de polvo fino de color café claro. La canela posee propiedades carminativas, La industria utiliza la canela por sus propiedades antifúngicas y antibacterianas. No debe presentar signos de infestación o infección.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Olor y sabor característico, color café intenso. No debe estar partida. De sabor agradable y dulzón. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CEBADA PERLADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Cebada. -Es el grano precedente de la especie de Hordeum vulgare, de la familia de las poaceae (gramineae).</p> <p>Cebada Perlada. - Es el grano de cebada, limpio, sano y clasificado que ha sido sometido al proceso de refregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), pudiendo o no haber sido blanqueado.</p> <p>Hojuelas de cebada. -Es el producto obtenido de granos de cebada perlada, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no habérsele agregado aditivos permitidos en el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.</p> <p>Las hojuelas deberán provenir de granos de cebada perlados, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Las hojuelas de cebada tendrán un color cremoso, poseerán un sabor y olor característico al producto. Estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CEREAL INFANTIL – HOJUELAS O MAÍZ SOPLADO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Se entiende por cereales en copos o expandidos los productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, enteros, o sus partes o molidos, preparados mediante técnicas, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Provenientes de materias primas como: trigo, maíz, arroz, avena, cebada, centeno y otros cereales comestibles enteros o troceados. Podrán contener ingredientes adicionales autorizados.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Los envases y embalajes de cereales en copos o expandidos podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado de celofán, de compuestos macromoleculares, autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Educación Superior

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Chocolate elaborado con pasta o licor de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Facultad de Ciencias

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>CLAVO DE OLOR</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/0001

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto elaborado a partir de cacao con pasta de cacao 66.5%; azúcar 27.0%; manteca de cacao 6.5%; emulgente: lecitina de soja; aroma natural de vainilla.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	COCO RALLADO DESHIDRATADO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	El coco rallado desecado es el producto acabado que se obtiene del coco. La elaboración consiste en descascarar, pelar, moler, secar y tamizar. Es utilizado como ingrediente para pasteles o tortas.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Apariencia: Partículas ralladas blancas. Libre de grumos y materia extraña. Consistencia: sólida. Olor: Dulce, agradable y característica del producto, libre de olores extraños. Sabor: Dulce, agradable y característica del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	COCOA EN POLVO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Es un producto proveniente del prensado de licor de Cacao el cual da como resultado un polvo de flujo libre y soluble obtenido de la pulverización de la torta de cacao.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>COLOR</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Condimento en polvo cuyos ingredientes son harina de arroz, colorantes artificiales: color amarillo No. 5 (Tartrazina y rojo 4R). Producto libre de colores extraños, presencia de hongos. No debe presentar grumos, ni presencia de elementos extraños como raíces, cuerpos de animales o larvas. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por 125 gramos sellada por completo. Bolsa por 500 gramos. Sellada por completo.

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>CREMA DE LECHE</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica – NTC 930 (Tercera actualización)-Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Resolución No. 2906/2007

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

	y ser sometida a proceso de pasteurización ultra pasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de 2007. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. En bolsa plástica con barrera PEBD rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, (EBOH) y polietileno transparente o blanco.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 15 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Presentación en bolsa de litro Larga vida (UHT)



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Ciencias

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CUCHUCO DE MAIZ
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Contenido equilibrado de proteínas, vitaminas y minerales del maíz.</p> <p>Grano seco y homogéneo.</p> <p>Fruto de la molienda de granos de maíz, sanos y de buena calidad.</p> <p>Utilizada para sopas y otras preparaciones.</p> <p>Contenido equilibrado de proteínas y minerales del maíz.</p> <p>No debe presentar signos de infestación o infecciones.</p> <p>De maíz amarillo, no debe tener otras sustancias incluidas.</p> <p>No presentar signo de infestaciones de plagas, ni otros contaminantes macroscópicos.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Bolsa de polietileno de 500 o 1000 gramos.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Bolsa plástica de 500 gramos.</p> <p>Bolsas plásticas de 1000 gramos.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CURRY
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Es originaria de Madrás, una región de la India. En su país de origen cada cocinero prepara su propio curry, según su gusto personal. Actualmente los países, que más utilizan el curry son Sri Lanka, Thailandia, en los países del Caribe.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>ESENCIAS CONCENTRADAS DE SABORES DE DIFERENTES</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Sustancias aromáticas idénticas a las naturales empleadas para aromatizar o realzar aromas a productos como cremas, galletitas, pastillas, caramelos, pastas, chocolates y línea de panificados en general, gracias a su excelente capacidad de integración, solubilidad y mezclado.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	FRÍJOL DIFERENTES TIPOS - DE PRIMERA CALIDAD
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	El frijol deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: CODEX STAN 171-1989).
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	GALLETA DULCE TIPO LECHE
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Galleta: producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Las galletas no deben contener partículas extrañas, insectos, restos de insectos ni residuos biológicos. Sabor característico, consistencia crocante, color dorado y baja humedad.</p> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto se debe envolver y empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación, y que estén permitidos por la autoridad competente.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Bolsa de 15 gramos por cuatro unidades de galletas en paquetes de 18 unidades.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>GALLETA DE SODA TIPO CRACKERS</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se quemé. El color del producto debe ser homogéneo. Deben estar enteras.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Bolsa en polipropileno. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de 9 unidades por 3 galletas, empacados de manera individual. Por 270 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Alimentos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	GARBANZO SECO PARA CONSUMO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Galletas elaboradas a base de harina de trigo con Fortificada (antes de la fecha de 75 mg/kg de Hierro y 55 mg/kg, de Calcio), azúcar de caña, Caramelo y Gramos en Bolsas 6.4 gramos, Regalizas (Extracto de 2) 0.0 mg/kg, rojizo, colorante natural (magenta), Gomas (Palm), Ácido Ascórbico, Agua, Levadura, sal sin preservar, látex vegetal, Sabor Ácido Láctico presente en zingos de pureza o infección
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El producto de trigo y otras variedades debe extraerse con las condiciones sanitarias exigidas para este tipo de producto, las galletas deben ser homogéneas y no presentar presencia de otras inclusiones o estos productos en su mismo residuo biológico. Certificación ISO 9001:2000
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Deben estar empacados de modo que se evite todo tipo de contaminación del producto, el producto debe ser homogéneo, extraerse con las características del producto, color y olor característicos del producto, color y olor característicos del producto, color y olor característicos del producto.</p> <p>El producto debe estar empacado en material BOPP, mantener su vida útil de 12 meses.</p> <p>El producto debe estar empacado en material BOPP, mantener su vida útil de 12 meses.</p> <p>El producto debe estar empacado en material BOPP, mantener su vida útil de 12 meses.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
PRESENTACIÓN	Se debe presentar en presentación de 6.4 gramos en Bolsas de polietileno de 1000 gramos.
PRESENTACIÓN	Taco por 34 galletas embalado en cajas de cartón de máximo 12 paquetes.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	GELATINA DE SABORES SURTIDOS
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Mezcla en polvo para preparar gelatina con adición de vitamina C. Producto de fácil digestión. No debe contener colesterol. Debe contener 9 de los 10 aminoácidos esenciales. No debe llegar con grumos en su interior ni partículas de color extraño al producto.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. Variedad de colores. Sabores: mora, fresa, cereza, uva, limón, frambuesa, naranja, piña, mora azul, mango biche, salpicón, durazno, manzana.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por 1000 gramos. En cajas de 8 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	GELATINA SIN SABOR
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>La gelatina debe ser insoluble en alcohol, aceites volátiles en cloroformo y en La gelatina debe presentar una fuerza de Gel expresada en grados Bloom, según necesidades del consumidor.</p> <p>La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico.</p> <p>No presentar grumos ni materiales extraños en su interior.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Color, sabor y aroma característicos del producto. Gelatina sin adición de sabores.</p> <p>La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro o translúcido.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por kilogramo.

**NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO**

**HAMBURGUESAS**



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas establecidos en la norma NTC 1325. Cumplir con los requisitos del Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. Resolución 4125 DE 1991 por la cual se reglamenta el título V alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Color característico, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, sin alteración en sus líquido.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Caja por 30 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Producto elaborado con granos de trigo común, triticum aestivum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.</p> <p>La harina de trigo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</p> <p>La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</p> <p>Exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Exenta de excretas animales.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Bolsa de polietileno en 1000 gramos.</p> <p>Pacas de 25 kg.</p> <p>Bulto por 50kg.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas NTC 1240 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el huevo de gallina fresco para consumo humano. Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Productos limpios, sin evidencia de ningún residuo orgánico.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Olor: característico al producto. Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme. Clara o albumen: viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Empaques limpios sin evidencias de residuos orgánicos y de plagas.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. El transporte utilizado para la distribución de este producto y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	30 días calendario desde el momento de la recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Bandejas de 30 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>JAMON TIPO SANDUCHE (CERDO Y POLLO)</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas establecidos en la norma NTC 1325. Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. Resolución 4125 DE 1991 por la cual se reglamenta el título V alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin alteración en sus líquido.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Bloque de 500 gr.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 1992

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>JUGOS UHT SABORES SURTIDOS CAJA</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Jugo en caja de diferentes sabores, cuyos ingredientes son agua, azúcar, jugo o pulpa de fruta, acidulantes (ácido cítrico E330, ácido ascórbico E300), estabilizante (pectina E440ii), saborizantes naturales y artificiales, regulador de la acidez (citrato de sodio E331) y colorantes artificiales. Diferentes sabores.</p> <p>Jugo es el líquido obtenido al exprimir algunas frutas frescas, maduras y limpia, sin diluir, concentrar o fermentar.</p> <p>Los jugos se pueden preparar con concentrados de frutas siempre que reúnan las condiciones sanitarias.</p> <p>No deben presentar abombamiento, ni enranciamiento del mismo. Lo mismo que color diferente al producto que se enuncia en la etiqueta.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El empaque debe ser en material tal que no reacciones con el producto ni altere sus características organolépticas produciendo sustancias tóxicas.</p> <p>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Unidades por 200 cc, empacados en cajas por 24 unidades.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	LECHE CONDENSADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto elaborado a partir de leche de vaca a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta en un proceso de espeso. Se debe almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Dulce de color cremoso, textura espesa acuosa, sabor dulce concentrado y aroma agradable.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe ser empacado en material que no altere al producto y lo conserve con sus características químicas y microbiológicas. Se puede empacar en recipientes de vidrio, hojalata, aluminio o material plástico, termo sellado. El rótulo del producto debe cumplir e indicar según la Resolución 005109 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS, el ingrediente activo y la composición.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empaque por 800 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 19 de febrero de 2011

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>LECHE LARGA VIDA 1100ML (ENTERA Y DESLACTOSADA)</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC – 3856, NTC – 506, NTC 4433, Decreto 616 de 2006 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Sabor: Cremoso palpable. Olor: Lácteo característico, fresco. Color: blanco cremoso suave. Textura: Homogénea
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que evite su contaminación física, química y biológica. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase hasta la fecha máxima de consumo. Entre cuarenta y cinco (45) a sesenta (60) días calendario antes de la fecha máxima de consumo, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción.
<b>PRESENTACION</b>	Bolsa por 1.1 Litros.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>LECHE FORMULA INFANTIL DE CONTINUACIÓN</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituyan o adicione, en el momento que entre en vigencia. Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Polvo ultra fino, con color y sabor característico.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. Cumplir con el Decreto 1397 de 1992 por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	12 meses sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de recepción del producto.
<b>PRESENTACION</b>	Tarro por 900 o 450 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	LENTEJA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Lenteja para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens succulenta</i> Moench. Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verdes característicos de la variedad. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Humedad máxima 13%. Olor característico, color verde, limpias, libre de impurezas y materiales extraños. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o infestación. Sin olores objetables o con residuos de materiales tóxicos.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de polietileno de 1000 gramos. Pacas de 25 kilos.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/01/01

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>MARGARINAS</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Producto obtenido de la mezcla de aceites soya o algodón, palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural.</p> <p>Las margarinas esparcibles para uso de mesa y cocina deben estar libres de materias extrañas, olores y sabores objetables.</p> <p>El color debe ser crema o amarillo uniforme.</p> <p>Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius.</p> <p>De fácil untuosidad.</p> <p>Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Producto empacado en papel aluminizado.</p> <p>Empaque por 500 gramos.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Empaque por 500 gramos o por kilos</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MAYONESA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo y/o huevo entero, jugo de limón, vinagre, sal, edulcorantes naturales y otras especias, condimentos y hierbas aromática. Consistencia semisólida, suave y cremosa. Bajo contenido de grasa. La mayonesa debe tener consistencia y color uniformes, sin separación de fases.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto protección durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Garrafas x 4000 gr. En cajas de cartón de 4 garrafas. Doypack por kilogramo. Bolsa por 100 unid individuales de 8gr cada uno.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/0001

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MANÍ CON SAL
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Alimento combinado compuesto de maní tostado, de apariencia firme, seca y crujiente, adicionado con sal. El maní de sal es una mezcla de granos de maní de confitería (procedente de cualquier variedad de la especie <i>Arachis hypogaea</i> ). Producto combinado elaborado con maní tostado (grano entero, clasificado (Grado 1), al cual se le ha retirado la cascara).
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. Color: Uniforme característico del maní. Olor y sabor: Característico del producto. Apariencia: firme y seco.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MERMELADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Mermelada de Frutas, es un producto de consistencia semisólida o gelatinosa, obtenido por cocción o concentración de una o más frutas, concentrado de frutas, pulpas, jugos o sus mezclas, al que se le ha adicionado azúcar y otros aditivos permitidos.</p> <p>Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable.</p> <p>La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.</p> <p>El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El envase para mermelada será envase cilíndrico las siguientes dimensiones aproximadas: 119 mm de alto por 59,6mm de diámetro, con tapa rosca metálica de cierre hermético que impida la contaminación.</p> <p>Vaso pequeño de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado y embalado en cajas de cartón por 62 unidades de 15g.</p> <p>El rótulo deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>presentaciones de 4000 gramos empacada en caja x 4 unidades.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MEZCLA LISTA PARA NATILLA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto deshidratado para la preparación de natillas a base de almidón de maíz, aroma (vainillina), espesante (carragenano), azúcar, colorantes (riboflavina y annato) y aromas que puede contener gluten, leche y huevo
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 mes contado a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MIEL PURA DE ABEJAS
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Variedad de miel. Multifloral, eucaliptus, frutales, plantas silvestres, La miel es un producto alimenticio producido por las abejas mellíferas o sea que producen miel a partir del néctar de las flores o de su savia (maná), que liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, acumulan y dejan madurar en los panales de la colmena. Contrario a la creencia popular, la miel pura si se cristaliza, la explicación de esta propiedad estriba en el hecho de que las mieles están sobresaturadas con relación a la glucosa. En la miel la proporción de glucosa a agua es de 2 a 1 aproximadamente por lo cual se presenta la tendencia a la cristalización de la glucosa.</p> <p>La miel pura no debe contener caramelo, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes, antisépticos, antifermentativos y materias extrañas.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1057 de 2010.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>No deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botella por 1000 ml



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	MOSTAZA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>La Mostaza es una salsa baja en calorías y colesterol. Su semilla tiene un alto contenido proteico y de minerales. Además, posee propiedades antisépticas.</p> <p>Producto viscoso preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (<i>Brassica hirta moench</i>), mostaza café (<i>Brassica juncea</i>) o mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos.</p> <p>El producto debe elaborarse con materias primas adecuadas y de calidad óptimas para consumo humano.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Garrafas plásticas por 4000g empacadas en caja por cuatro unidades.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	PASTA DE TOMATE
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	La pasta de tomate es un concentrado de tomate a la que se le ha quitado tanto la piel como las semillas y que posee una textura final en forma de pasta de color rojo. Dependiendo de las condiciones de manufactura se puede emplear para la elaboración del ketchup o diluir para acabar haciendo un zumo de tomate. Producto preparado a partir de pulpa concentrada de tomates sanos y maduros, adicionando agua, sal y color aprobado.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color y olor característico. Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: 1. Alto contenido de material sólido para suministrar densidad, 2. Color rojo brillante, 3. Agradable sabor, 4. Alto contenido de azúcar, 5. Medianamente baja acidez.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase de vidrio no retornable con tapa Twist Off. Etiqueta litografiada en policromía en presentaciones de 4000 gramos empacada en caja x 4 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	POLVO PARA HORNEAR
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados.</p> <p>Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc.</p> <p>Fina granulometría.</p> <p>Alto y constante poder de gasificación.</p> <p>Doble acción: actúa en el reposo y en el horno.</p> <p>Seguridad de volumen.</p> <p>El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se deben inocuos por sí mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo.</p> <p>Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>El producto se recibe en Paquetes sellados de 500 gr.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	PONQUE TAJADO DE SABORES
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto alimenticio semiesponjoso cuadrado en tajadas y empaque individual a base de harina de trigo fortificada, azúcar, mantequilla, huevos y esencia.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. Debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelva en la boca, olor y sabor característicos.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 mes contado a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por 12 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	PROTEINA DE SOYA (CARVE)
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Las proteínas de soja texturizada orgánicas son sustitutos vegetales de la carne. Son adecuados para toda la población, excepto los bebés. Producto obtenido a partir de habas de soja 100% orgánicas, sin añadir aditivos u otros productos químicos. Producto obtenido por prensado mecánico en frío de las habas de soja orgánicas y un tratamiento térmico por extrusión.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Apariencia: Piezas crujientes, de color crema-amarillo a marrón Amarillo. Consistencia: Ligeramente esponjoso. Olor y sabor característico.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja por 330 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>		<b>QUESO CAMPESINO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>		Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 750, Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia la recepción del producto. Este producto debe estar exento de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA</b>		Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin alteraciones de sus líquidos.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>		Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termo formable. El rotulado de cumplir en lo enunciado en la Norma técnica 512-1 con nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), número de lote de producción, fecha de empaque, fecha de Vencimiento y peso.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>		Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<b>DE DE</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>		Bloque de 1000 gramos o 2.5 kilos.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>QUESO CREMA PARA UNTAR</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-4979, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado y tapa de poliestireno alto impacto sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y lote de producción.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Vaso por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 1989

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>QUESO DOBLE CREMA TAJADO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-750, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Queso de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, si alteraciones en sus líquidos. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA</b>	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara, con olor y sabor característico de la variedad, de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, sin líquidos presentes en el producto.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, número de lote de producción, fecha de vencimiento y peso aprox.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Bloque de 1000 gramos o 2.5 kilos.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>QUESO COSTEÑO</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-750, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	.Este producto debe estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, número de lote de producción, fecha de vencimiento y peso aprox.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Bloque de 1000 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 1998

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SAL REFINADA – YODADA- FLUORIZADA. ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. Ingredientes: cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio (E-535). Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños. Exenta de excretas animales.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bulto de 50 kg. Bolsa de polietileno por 1kg.

**NOMBRE DE MATERIA  
PRIMA E INSUMO**

**SALCHICHAS**



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Repositorio de Instituciones

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas establecidos en la norma NTC 1325. Cumplir con los requisitos del Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. Resolución 4125 DE 1991 por la cual se reglamenta el título V alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Color característico, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, sin alteración en sus líquido.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Paquete de 500 gr.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA DE TOMATE
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos.</p> <p>De consistencia semisólida.</p> <p>Con adición de condimentos y especias.</p> <p>Sin colorantes.</p> <p>No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales.</p> <p>No debe contener almidones naturales o modificados.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Aspecto completamente homogéneo.</p> <p>Color: Rojo uniforme, no debe presentar partes decolorantes u oscuras, ni ennegrecimiento.</p> <p>Olor y sabor: propios del producto.</p> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar envasado en recipientes de plástico u otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Galones



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA NEGRA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto hecho a base de elementos que sirven para condimentar, se utilizan en adobos para carne. Solo se permite el uso de aditivos permitidos por la legislación colombiana. Los aditivos para alimentos deben estar exentos de sustancias tóxicas y no deben ocultar reacciones generales de los aditivos no permitidos. Los colorantes no deben producir reacciones secundarias en los alimentos.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Los envases o empaques del producto de ser de un material suficientemente inerte al producto y asegurar su buena conservación de material inerte que no reaccione con el alimento, llega sellado y con etiqueta que cumpla las especificaciones de la legislación colombiana en cuanto a rotulación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Galones



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/0001

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SPAGUETTI, FIDEOS, CONCHITAS, MACARRONES, CABELLO DE ANGEL
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	De la variedad triticum - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 500 gramos. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Se requieren las siguientes presentaciones: Kilos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	TOSTADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura, emulsificantes (mono y digliceridos), sal refinada yodada, gluten de trigo, alimento para levadura, colorante artificial amarillo No 5.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor característico, consistencia crocante, color dorado y baja humedad. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Peso de la tostada: 13 gramos por tajada 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 establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Producto empacado en bolsa en polietileno de 24 unidades por 320 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>TOFU</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	NTC 484 la cual tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir la soya para consumo. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin alteraciones de sus líquidos.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Libra



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Instituciones

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	UVAS PASAS
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis ViniferaL, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Los envases o empaques del producto de ser de un material suficientemente inerte al producto y asegurar su buena conservación de material inerte que no reaccione con el alimento, llega sellado y con etiqueta que cumpla las especificaciones de la legislación colombiana en cuanto a rotulación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Instituciones

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>VARIEDAD DE PANES</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible (o no) y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria, de consumo habitual en el día. No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cada barra vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio y perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 mes contado a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013/0001

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	VINAGRE DE FRUTAS
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas.</p> <p>Producto elaborado a partir de frutas sanas y frescas.</p> <p>Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica.</p> <p>Residuos animales. No puede tener estos residuos</p> <p>Olor propio y sabor ácido no acre.</p> <p>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Garrafas de 4000 gr. Empacado en cajas de cartón por cuatro unidades.</p> <p>Frasco de vidrio x 500cc.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>VINO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>La vendimia es la cosecha de la uva que tradicionalmente se realiza en España entre los meses de septiembre y octubre. El momento exacto de su recogida será aquel en el que la uva muestre un estado idóneo de maduración, ya que solo así se podrá extraer de ella un vino de calidad. Es particularmente importante el nivel de azúcar que presenten las uvas, ya que de ello depende la posterior fermentación y nivel de alcohol que presentará el vino. Una vez seleccionados los mejores racimos, comienza su procesamiento.</p> <p>En la elaboración del vino se emplean dos procesos diferentes: el de maceración carbónica (elaboración con el racimo entero) y el despalillado/estrujado (desgranando los racimos). El primero es utilizado generalmente para elaborar vinos jóvenes de carácter muy afrutado y el segundo suele utilizarse en vinos de mayor calidad que serán sometidos a un proceso posterior de envejecimiento..</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>En bolsa plástica por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>AZÚCAR BLANCO ESPECIAL</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	<p>Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco porque sus requerimientos son más exigentes.</p> <p>El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Apariencia: Cristales blancos con menos de 4 particular negras en 500 gramos. Olor: Libre de olor extraño. Sabor: Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<p>Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.</p> <p>Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>En bolsa plástica por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Instituciones

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	El cacao en polvo se obtiene a partir de granos de cacao tostados, rotos y descascarillados, se trituran y se prensan hidráulicamente, la torta de presión resultante se pulveriza. Producto elaborado a partir de: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja y aroma a vainilla.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>CREMA DE CHAMPIÑONES</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto elaborado a partir de: Harina de cereales (trigo fortificada, arroz), almidón de maíz, sal, aceite vegetal refinado (soya)*, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), vegetales deshidratados (champiñones 3%, puerro, cebolla), grasa vegetal en polvo* [aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, caseinato, estabilizante (trifosfato pentasódico), anticompactante (dióxido de silicio)], saborizantes idénticos al natural (champiñones, cebolla, ajo), azúcar, especias y condimentos, colorante natural (caramelo). CONTIENE GLUTEN, SULFITO, SOYA, LECHE Y SUS PRODUCTOS.*Aporta una cantidad insignificante de grasas trans.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACION</b>	Bolsa por 800 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Instituciones

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CUCHUCO DE TRIGO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto obtenido de la primera trituración del trigo clasificado para consumo humano.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	CUCHUCO DE CEBADA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto obtenido de la selección, limpieza, trillado y molienda (hasta una determinada granulometría) de cebada clasificada para consumo humano.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	GALLETA TIPO WAFER
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Descripción física: Galleta tipo Wafer, constituida por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El producto se debe envolver y empaquetar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación, y que estén permitidos por la autoridad competente. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 24 unidades



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	HARINA DE MAÍZ AMARILLA O BLANCA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sometido a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	HARINA PARA BUÑUELOS
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Mezcla para reconstituir elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, yema de huevo liofilizado, leche en polvo, bicarbonato sódico (E-500), pirofosfato ácido de sodio (E-450i), lecitina de soja, vainillina y sal.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	PASTA DE AJO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto elaborado a partir de ajo ecológico triturado (89.5%) ( <i>Allium sativum</i> ), sal (7%), Aditivos: Ácido cítrico y ácido láctico (3.5%).
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Pasta de aspecto suave y cremoso. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doypack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del emparador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por 750 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de 2013

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	PIMIENTA NEGRA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del "Pipernigrum". Principalmente contiene el alcaloide piperina responsable del sabor picante y aceite volátil.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor picante y fuerte, muy pronunciado, con aroma fragante característico. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Ministerio de Educación

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA BBQ
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto semisólido elaborado a partir de pulpa de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate, humo característico del producto. Color: Café uniforme. Sabor: Balance ácido-dulce- salado, humo característico. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Galón



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA BECHAMEL
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Producto en polvo para reconstituir elaborado a partir de almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo, jarabe de glucosa, sal, especias.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por 800 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA CHINA - SOYA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Preparado a partir de agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular, a través de la acción de enzimas proteolíticas producidas por el moho "Koji". La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Galón



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	SALSA DEMI GLACE
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Preparado a partir de harina de trigo, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (5,3%) (cebolla, tomate), aromas (contiene LECHE), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofín), extracto de levadura, salsa de SOJA (contiene TRIGO), zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico).
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa por 800 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Resolución de la Universidad

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Alimento elaborado de harina de trigo, de forma redonda y aplanada.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 12 unidades



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA  
NACIONAL

Repositorio de Información

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	LEVADURA SECA
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Polvo marrón-amarillento de color y tamaño poco homogéneos de olor característico ideal para todo tipo de panes en cualquier proceso de panificación que necesite leudado, como: pan blando, pan aliñado, pan francés, croissants, panettone y pan dulce, masas congeladas, pan de molde.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
<b>CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Paquete por 1000 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA  
NACIONAL

Resolución de 1986

## FORMATO

### REQUISITOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

<b>NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO</b>	<b>YOGURT</b>
<b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-805, Resolución 2310 de 1986. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</b>	Producto lácteo debe presentar consistencia semi –liquida, cremosa y homogénea, aroma: característica, sabor: ligeramente ácido dulce, color: de acuerdo al ingrediente adicionado.
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos.
<b>CARACTERISTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE</b>	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
<b>CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO</b>	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
<b>PRESENTACION</b>	Garrafa por 1000 gramos