



**“BOLSONES ALIMENTARIOS”**

**TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

- Listado de víveres secos y frescos por rubros
  - Pesos y unidades de fraccionamiento
- Características solicitadas de calidad y presentación
  - Marcas sugeridas



**INDICE**

**VÍVERES FRESCOS**

<u>Verduras</u> .....	3
<u>Frutas</u> .....	3
<u>Carnes</u> .....	4

**VÍVERES SECOS**

<u>Harinas y Cereales</u> .....	5
<u>Leche en polvo</u> .....	5
<u>Azúcar y Dulces</u> .....	6
<u>Grasas y Aceites</u> .....	6
<u>Conservas</u> .....	6
<u>Varios</u> .....	6



## **TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

### **VÍVERES FRESCOS: VERDURAS Y FRUTAS**

**Mercadería:** Fruta y Verdura de estación.

**Peso – Unidad de fraccionamiento:** Según el tipo de fruta o verdura.

- ∞ Kilogramos verduras: cebolla, papa, zanahoria, zapallo coreano y zapallo de relleno.
- ∞ Kilogramos frutas de estación: mandarina, naranja, banana, manzana

#### **Características de presentación:**

- **Adecuadas**

En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento y peso. Frescas, con hojas verdes sin manchas extrañas, ni decoloración. Sanas, limpias. Maduración completa, con aroma y color propios de cada especie. El grado de maduración debe ser tal que permita el transporte y la conservación en condiciones adecuadas para el consumo mediano o inmediato. Turgentes, intactas y firmes. Sin parásitos, insectos o larvas. Libres de hojas extrañas y sin tierra. No deben encontrarse dañadas por medios mecánicos, físicos o químicos que afecten su apariencia (machucones, lesiones producidas por insectos, etc.). Deben estar exentas de residuos de fertilizantes y plaguicidas. La humedad exterior debe ser la adecuada. Deben tener olor y sabor normales.

- **Inadecuadas**

No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento y peso. Frutas o verduras secas, blandas o muy pegajosas; con olores desagradables, cortes huecos o raspaduras o presencia de gusanos o insectos. Papas brotadas o verdosas. Zapallitos amargos.

### **VÍVERES FRESCOS: CARNES**

**Mercadería:** Blanda. Bola de loma y/o cuadrada

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. De novillo o de ternera. En bifés o en trozo.

#### **Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Desgrasada. Consistencia firme y no pegajosa. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.



- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Consistencia blanda. Color oscuro (verduzco o negruzco) o con manchas negras. Olor amoniacal.

**Mercadería:** Carne Vacuna: Molida

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. De novillo o ternera. Especial (magra).

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Aspecto firme y no pegajoso. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor.

**Mercadería:** Pollo Fresco

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Peso promedio por unidad 2 1/2 kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. Fresco, refrigerado (sin congelar)

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de envasado, período de aptitud y peso. Sanos, pelados, eviscerados. Consistencia firme y no pegajosa. Sin hemorragias. Color desde el blanco amarillento a rosado. Sin manchas ni variación parcial del color. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de envasado, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor, cuya piel se desprenda con facilidad. Coloración verdosa, negruzca, sanguinolenta o pálida. Presencia de plumas en la superficie.

## **TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

### **VÍVERES SECOS: HARINAS Y CEREALES**

**Características generales de presentación:**

- **Adecuadas:** Deberá presentar envase de origen en perfectas condiciones y rotulación correspondiente.



- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos, rotos o agujereados; ni latas hinchadas, golpeadas u oxidadas ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara.

**Mercadería:** Arroz Común

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Paq. \* 1 Kg.

**Tipo - Calidad:** Largo Fino 00000

**Marcas sugeridas:** Lucchetti, Gallo Oro, Marolio. Tio Carlos

**Mercadería:** Fideos (guiseros, tallarín)

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Paq.\* 500 gr.

**Marcas sugeridas:** Lucchetti, Matarazzo, Terrabusi, Marolio, Favorita,

**Mercadería:** Harina de trigo común

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Paq.\* 1 Kg.

**Tipo - Calidad:** 0000. Fortificada con Hierro y Vitaminas (Ley 25.630)

**Marcas sugeridas:** Marolio, Cañuelas, Florencia, Chacabuco.

### VÍVERES SECOS: LECHE EN POLVO

**Mercadería:** Leche entera en polvo instantánea

**Peso - Unidad de fraccionamiento o peso:** Caja \* 800 gr.

**Marcas sugeridas:** Purísima, Ilolay. Manfrey, La Lechera

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Deberá presentar envase de origen cerrado, en perfectas condiciones y rotulación correspondiente.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos, rotos o agujereados ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara. Tenga una o más de las siguientes características: olor o sabor ácido, presencia de grumos, color verdoso azulado.

### VÍVERES SECOS: AZÚCAR Y DULCES

**Mercadería:** Azúcar

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Paq. \* 1 Kg.

**Tipo - Calidad:** Extra blanco

**Marcas sugeridas:** Fronterita. Ledesma. Chango. Marolio.



VÍVERES SECOS: GRASAS Y ACEITES

**Mercadería:** Aceite

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Botella \* 900 c.c.

**Tipo - Calidad:** Puro (girasol)

**Marcas sugeridas:** Cañuelas, Cocinero, Lira

VÍVERES SECOS: CONSERVAS

**Mercadería:** Tomate triturado

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Botella \* 1 Kg.

**Marcas Sugeridas:** Tiempo Libre. DF, Anita

VÍVERES SECOS: VARIOS

**Mercadería:** Mate Cocido. Té.

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Caja \* 50 saquitos

**Marcas sugeridas:** Marolio, Reina Mora, Rosamonte.