

## “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

Verduras .....	3
Frutas .....	3
Huevos .....	4
Carnes .....	4-5
Queso fresco .....	5

### VÍVERES SECOS

Harinas, cereales y legumbres .....	6-7
Leche en polvo .....	7
Azúcar y Dulce .....	7
Grasas y aceites .....	8
Conservas. ....	8
Varios .....	8

## **TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS.**

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

**Mercadería:** Frutas y verduras de estación.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** Según el tipo de frutas o verduras.

- Kilogramos verdura: cebolla, papa, zanahoria, zapallo coreano.
- Kilogramos fruta 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 mediato e 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. Debe tener olor y sabor normales.

- **Inadecuadas**

No se aceptan productos que no posean etiquetas de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la de 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. Acelga con manchas marrones u oscuras en las hojas, reblandecimiento, arrugas o cambio de color a amarillento.

## **TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS.**

### **VIVERES FRESCOS: HUEVOS.**

**Mercadería:** Huevos frescos

**Peso – Unidad de fraccionamiento:** Peso promedio por unidad: 50 gr. - Docena

**Tipo – Calidad:** Castaños- Blancos

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Con envase de origen de primer uso (cartón protector) y rotulación correspondiente. Frescos, de cáscara naturalmente limpia y sana. Tener en cuenta que no deberán pasar más de 20 días desde su producción.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, que presente fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara. Superficie muy rugosa y/o con abundante excremento, plumas o manchas. Cáscara rota o mal olor.

**TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS.**

**VIVERES FRESCOS: CARNES.**

**Mercadería:** Blanda, bola de lomo y/o cuadrada

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** Kilogramos. Fraccionamiento en bolsas no superiores a 2 kg.

**Tipo- calidad:** 1ra de novillo o de ternera. En bifes o en trozo.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas.**

En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presenta fecha de fraccionamiento, periodo 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 de forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, periodo 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 1 kg.

**Tipo- calidad:** 1ra de novillo o de ternera. Especial (magra).

**Características de presentación:**

- **Adecuadas.**

En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, periodo 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 presenten la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento periodo de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor.

**Mercadería:** Pollo Fresco.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** kilogramos. Peso promedio por unidad 2 ½ 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, periodo 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 de color. Olor característico.

- **Inadecuados:**

No se aceptan productos que no poseen la etiqueta de identificación correspondiente o no presentan de forma visible y clara la fecha de de envasado, periodo de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor, cuya piel se desprende con facilidad. Coloración verdosa, negruzca sanguinolenta o pálida. Presencia de plumas en la superficie.

**VIVERES FRESCOS: QUESO.**

**Mercadería:** Queso de pasta blanda

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Kg.

**Tipo - Calidad:** Cuartirolo Arg., Cremoso Arg., Port Salut Arg, Mozzarella.

**Marcas Sugeridas:** La Paulina. Tregar. Iloay. Punta de Agua. Ricrem. Santa Ana.

### **Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Envase blistado, con fecha de fraccionamiento y/o vencimiento y peso. Aspecto pasta blanda fina, elástica y untuosa. Aroma y sabor característico según tipo. Color blanco amarillento uniforme.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos o rotos, ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de fraccionamiento, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara.

## **TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS.**

### **VIEVERES SECOS: HARINAS / CEREALES / LEGUMBRES.**

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, periodo 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 0000.

**Marcas sugeridas:** Lucchetti. Tío Carlos. Topador.

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

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** Paq. \*500gr.

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

**Mercadería:** Lentejas

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** Paq. \*400g.

**Tipo- calidad:** Secas.

**Marcas sugeridas:** Abadía, Egran, Cadea, l.peña.

**Mercadería:** Harina de trigo común.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** Paq. \*1 kg.

**Tipo- calidad:** 0000. Fortificado con hierro y vitaminas (Ley 25.630)

**Marcas sugeridas:** Cañuelas. Florencia. Chacabuco. Pureza. Tassara. Morixe.

**Mercadería:** Harina de maíz (polenta).

**Peso unidad de fraccionamiento:** Paq. \*500g.

**Tipo- calidad:** De aspecto harinoso, de color amarillo claro. Aroma y sabor típico del maíz. De consistencia granulada.

Marcas sugeridas: Presto Pronta. Noel. Abadía.

### **VIEVERES SECOS: LECHE EN POLVO.**

**Mercadería:** leche entera en polvo instantánea.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** caja \*800 kg.

**Marcas sugeridas:** Purísima. Ilolay. Manfrey. La Serenísima.

Características generales 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, periodo 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.

### **VIEVERES SECOS: AZÚCAR Y DULCES.**

**Mercadería:** Azúcar.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** paq. 1 kg.

**Tipo – calidad:** extra blanco.

**Marcas sugeridas:** Ledesma. Arcor.Chango. Bella Vista. Las Marías.

### **VIVERES SECOS: GRASAS Y ACEITES.**

**Mercadería:** Aceite

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** botella \* 900 cc.

**Tipo – calidad:** Puro (girasol.)

**Marcas sugeridas:** Cañuelas. Cocinero. Lira. Lagrimas del Sol. Legítimo.

### **VIVERES SECOS: CONSERVAS.**

**Mercadería:** Tomate Triturado.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** botella \* 1 kg.

**Marcas sugeridas:** Tiempo libre.

### **VIVERES SECOS: VARIOS.**

**Mercadería:** Mate cocido.

**Peso \_ unidad de fraccionamiento:** caja \* 50 saquitos.

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