|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del alimento | Leche entera saborizada (chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT). |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 4433.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros Ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. |
| **Requisitos generales** | La leche saborizada debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil.  Debe estar ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros.  Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas.  Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.  Debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  **Almacenamiento:** este producto puede mantenerse a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico-sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte:** de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia; El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características fisicoquímicas:**     |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA (Res. 02310/86)** | | Materia grasa % m/m | Mín.3.0 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m | Min. 7.0 | | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.12-0.16 | | Prueba de Peroxidasa | En planta | | Prueba de Fosfatasa Alcalina | Negativa |   **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 70 - 100 | Mínimo 2,9 | Máximo 3,5 | Máximo 2 | 0 | Máximo 13 | Máximo 12 | Máximo 70 |   **Características microbiológicas:**  **Prueba de esterilidad comercial:** incubar en sus envases originales, dos (2) muestras a 32ºC y dos muestras (2) muestras a 55ºC durante 10 días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.  **Nombre específico de los ingredientes**: leche de vaca líquida entera higienizada, azúcar, Estabilizantes, acidulantes, emulsificantes y saborizantes permitidos en la normatividad sanitaria vigente.  **Aditivos:** Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social adicionado en la cantidad mínima Indispensable para lograr el efecto deseado.  En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.  **Vida útil, fecha de vencimiento**: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico. |
| **Empaque  y rotulado** | **Empaque primario:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.  **Rotulado: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml ócm3  Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ócm3  Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ócm3  . |

**NOTA 1:** la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

**NOTA 2**: los ingredientes que aparecen en la presente Ficha Técnica del producto son los mínimos establecidos para su elaboración, sin embargo, pueden contener otros ingredientes o aditivos que contribuyan con las características de calidad del producto (sabor, color, olor, textura y apariencia), siempre y cuando se encuentren autorizados en la reglamentación sanitaria vigente.

**NOTA 3:** en caso tal que el Proveedor, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor será quien asumirá los costos adicionales generados por las características agregadas al producto. Es decir, la SED no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

**NOTA 4:** El proveedor debe reportar la información nutricional del producto en el empaque primario, como lo establece la resolución 5109 del 2005 y la resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.