|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Bocadillo de guayaba combinado con manjar de leche.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 16379 de 2003 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Invima Bocadillo   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Alimento obtenido a partir de la mezcla concentrada de pulpa de guayaba y azúcar, combinado con manjar de leche, en forma rectangular. Su consistencia es sólida. |
| **Requisitos generales** | El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales:  Color de la jalea: rojo uniforme, característico del producto  Color del manjar blanco: marrón claro, característico del producto uniforme.  Olor de la jalea: guayaba  Olor del manjar: lácteo  Sabor: dulce, característico del producto.  Consistencia: semiblanda y consistente.  Apariencia: rectangular, libre de cualquier materia ajena al producto  La presentación del bocadillo combinado con majar de leche debe estar 40% de majar de leche y 60 % de Bocadillo  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas o cajas de cartón y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando 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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando 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:** se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminaciones. Lo anterior dando 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. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas: Resolución 3929 de 2013.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máxima** | | Solidos Solubles con lectura refractométrica a 20°C | 75 | - | | pH 20° | 3.4 | - |   **:**  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisitos.** | **Norma INVIMA Bocadillo** | | Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm3) | 10.000 | | Número más probable de *Coliformes Totales* NMP/g | <3 | | Número más probable de *Coliformes Fecales* NMP/g | <3 | | Recuento de *esporas de clostridium* UFC/g | <10 | | Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm3) | 2000 |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 290 - 360 | Mínimo 2,5 | Mínimo 0 | **Mínimo 0** | Máximo 0 | Máximo 81,5 | Máximo 65 | Máximo 80 |   **Nombre específico de los ingredientes de bocadillo de guayaba**: pulpa de guayaba, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.  **Nombre específico de los ingredientes del manjar blanco:** leche en polvo, azúcar, fécula de maíz, caramelo (colorante), sorbato de potasio y benzoato de sodio (conservante)    **Vida útil, fecha de vencimiento**: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico. |
| **Empaque y rotulado** | **Empaque:** 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, permeable a los 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 y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.  **Rotulado:** el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo x 20 g  Refrigerio Tipo B mínimo x 30 g  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 40 g |

**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 adjudicatario, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el contratista 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: las cajas de cartón deben cumplir con la resolución 683 del 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.