|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del alimento | Avena con leche entera 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. * NTC 5246. * NTC 4433. * 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. * NTC4433.   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, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, 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 bebida láctea con avena debe tener como ingrediente de elaboración, mínimo 50% de leche fluida y mínimo 3% de avena.  El producto debe tener sabor, olor, color y mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco. |
| **Requisitos generales** | Producto con consistencia semilíquida y viscosa.  La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservante, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil.  Textura fluida, libre de coágulos y grumos  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.  El producto no puede ser reempacado o reembolsado.  **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 demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre 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 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.  Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características Fisicoquímicas:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máximo** | | Materia grasa % m/m | 1.5 | - |   **Características microbiológicas:**  Se toman dos envases, se envuelven en papel absorbente y uno de ellos se incuba a una temperatura de 35 °C±2 °C y el otro se incuba a una temperatura de 55 °C± 2 °C durante 10 días. Se examinan los envases diariamente para observar si el papel absorbente está manchado de producto, lo cual indicaría fugas y para observar si se forma gas antes de terminar el periodo de incubación, lo cual se detecta por abombamiento del envase o de la tapa.  **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 70 - 90 | Mínimo 2,0 | Máximo 3,0 | Máximo 2 | 0 | Máximo 13 | Máximo 12 | Máximo 60 |   Nombre específico de los ingredientes: leche entera higienizada, agua, harina de avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales, estabilizantes y micronutrientes.  Se deben emplear los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y deberán estar permitidos en la legislación 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: e**l 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 la demás norma 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. 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 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 200ml ó cm3  Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ó cm3  Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm3 |

**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.