|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Queso pera semigraso semiduro.** |
| **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 1804 de 1989 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.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | El queso pera es un producto fresco acido cocido, no madurado de pasta hilada elaborado a partir de la leche fresca de vaca. Tiene una textura semi-blanda por su alto contenido de grasa. |
| **Requisitos generales** | Su apariencia externa en forma de pera, de color blanco crema o ligeramente amarillento con poca brillantez, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda, plástica que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos; de textura cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo.  Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.  Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el colegio. |
| **Requisitos específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características fisicoquímicas: Queso semigraso semiduro**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máximo** | | Materia grasa en extracto seco %m/m | 20.0 |  | | Humedad %m/m |  | 55.0 |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Número más probable de coliformes fecales (NMP/g) | 3 | <100 | - | 0 | | Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 100 | 500 | 1 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g) | 3 | 1000 | 3000 | 1 | | Búsqueda de Salmonella sp. / (25 g) | 3 | 0 | - | 0 |   **Nota:** para el caso de los productos queso, se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de Listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico por parte de la Secretaría de Educación.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | 250 – 330 | Mínimo 22,2 | Máximo 21.3 | Máximo 15 | Máximo 0 | Máximo 1 | Máximo 0 | Máximo 500 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche, cuajo, sal. 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:** 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, impermeable a 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 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio tipo A mínimo x 20g  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: l**os 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 Entidad 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.