|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre del alimento** | | **Torta de zanahoria.** |
| **Calidad** | | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Norma INVIMA galletas y bizcochos * 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 anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Es un producto horneado de pastelería dulce, obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura suave, esponjosa y sabor característico al producto luego del horneo. Elaborado con harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, zanahoria, agente leudante, sal y conservantes si es requerido en la formulación con sabor característico. El producto mantiene las características Fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo. |
| **Requisitos generales** | Es un producto es de textura blanda, suave y esponjosa tanto en su estructura interna como externa. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Están libres de olores y sabores desagradables.  La corteza está ligeramente dorada, de color uniforme.  Entre tanto, la corteza no está quemada ni posee hollín o alguna materia extraña.  Los ingredientes adicionados corresponden en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.. Se guarda una proporción en el contenido de pulpa de zanahoria del 20%.  Los productos están libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados están exentas de impurezas, están sanas y cumplen con las buenas prácticas de manufactura.  La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante todo el proceso.  Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.  Los productos deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados.  Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos.  El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la zanahoria.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, 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 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 sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Requisitos Específicos** | | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Parámetros** | **VALOR REFERENCIA (Invima Galletas y Bizcochos** | | Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g) | 10.000-30.000 | | Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g) | 100- 200 | | NMP Coliformes Totales (NMP / g) | 7-11 | | NMP Coliformes Fecales (NMP / g) | <3 | | Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) | <100 | | Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.) | Ausencia |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 330 – 460 | Mínimo 4,3 | Máximo 24,5 | Máximo 10 | Máximo 0 | Máximo 49,4 | Máximo 20 | Máximo 350 | Mínimo 5,4 | Máximo 15,1 | Máximo 10 | Máximo 0 | Máximo 60,2 | Máximo 29 | Máximo 350 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de Trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal (margarina), , zanahoria, huevos, agua, sal, agente leudante (polvo de hornear), proteína aislada de soya, conservante (sorbato de potasio).  En cuanto a los aditivos, se reportan de manera obligatoria con su nombre específico y están permitidos en la reglamentación y/o 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:** debe ser fabricado con material amigable con el medio ambiente, 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 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 y Resolución 333 de 2011 si aplica para el producto, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | | Refrigerio Tipo A Unidad mínimo x 30g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo x 40g  Refrigerio Tipo C y N Unidad mínimo x 60g |

**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.