|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Yogurt con cereal (hojuela de maíz azucarada)/ Yogurt entero con dulce con cereal.** |
| **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 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. * Invima cereales listos para el consumo.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | **Yogur**: producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco.  **Cereal:** producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado. |
| **Requisitos generales** | Con consistencia semi-liquida 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 edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas.  **Cereal:** debe ser un producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico.  Debe estar libre de excretas de animales.  Debe estar libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos.  Los residuos de plaguicidas no deben exceder a las tolerancias establecidas por la normatividad colombiana.  **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 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.  **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, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Yogurt**  **Características fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA** | | Materia grasa % m/m | Mín. 2.5 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70-1.50 | | Prueba de Fosfatasa Alcalina | Negativa |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | n | m | M | c | | NMP Coliformes Totales/g | 3 | 20 | 93 | 1 | | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | | Hongos y lévaduras/g | 3 | 200 | 500 | 1 |   **Características microbiológicas Cereal. Invima cereales Listos para el consumo.**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA** | | Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/g) | 5.000 – 10.000 | | Número más probable de Coliformes totales (NMP/g) | 9 - 11 | | Número más probable de coliformes fecales (NMP/g) | <3 | | Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g) | <100 | | Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) | 200-500 | | Salmonella / 25g\* | Negativo |   \*Aplica para el cereal cubierto con chocolate  **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | Yogurt | 80 - 100 | Mínimo 2,8 | Máximo 3 | Máximo 2 | 0 | Máximo 14 | Máximo 12 | Máximo 50 | | Hojuelas de Maíz Azucarado | Máximo 400 | Mínimo 3,3 | Máximo 1 | Máximo 1 | 0 | Máximo 90 | Máximo 36 | Máximo 600 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto, con porción de hojuelas de maíz azucaradas. (empacado aparte),  **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente.  **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** | El producto debe ser empacado en vaso y sobrecopa rígido con tapa foil de aluminiodebe acompañarse del cereal el cual debe estar dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presenten los dos componentes.  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 grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser 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. El sellado deberá garantizar la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque primario debe ser fabricado con materiales amigables con el medio ambiente.  El producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo en empaque individual. Las cucharas deben entregarse en empaques de 50 unidades.  **Rotulado:** debe contener tanto para el yogurt como para el cereal, la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 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.  **NOTA:** La fecha de vencimiento y lote, debe estar ubicado en la cara principal del empaque, discriminada para el cereal y para el yogurt. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Yogurt mínimo 150 g; Cereal 30 g  Refrigerio Tipo B Yogurt mínimo 150 g; Cereal 30 g  Refrigerio Tipo C y N Yogurt mínimo 150 g; Cereal 30 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, 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.