|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | Leche entera de vaca 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. * Decreto 616 de 2006 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. * NTC 4433.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco. |
| **Requisitos generales** | La leche entera debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil.  Debe estar ausentes de sustancias como antibióticos, neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos y cloruros.  Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. 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.  Debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista.  **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, Decreto 616 de 2006 expedido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, 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 y Decreto 616 de 2006 expedidos 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. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado en 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.  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)** | **VALOR REFERENCIA (Dec. 616/06)** | | | Grasa % m/v mínimo | 3.0 | | | Extracto seco  total% m/m  mínimo | Min. 11.20 | | | Extracto Seco desengrasado %m/m mínimo | Min 8.20 | | | Peroxidasa (Sin unidades) | Negativa | | | Fosfatasa Alcalina (Sin unidades) | Negativa | | | Densidad (g/ml) 15/15ºC | 1.0295-1.0330 | | | Acidez Titulable Total (Ácido Láctico %m/v.) | 0.13-0.17 | | | Índicecrioscópico°C  °H | -0.540 | - 0.510 | | -0.560 | - 0.530 |   **Características microbiológicas:**  **Prueba de esterilidad comercial:** después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C  **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 50 - 70 | Mínimo 2,9 | Máximo 3,5 | Máximo 2 | 0 | Máximo 5 | Máximo 5 | Máximo 60 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera de vaca.  **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:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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, 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 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 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml 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.