|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre del alimento** | | **Ponqué variedad de sabores (sin relleno).** |
| **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** | Producto de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo, margarina vegetal, azúcar, agente leudante y sal, con sabor característico frutas o esencias. De textura suave y esponjosa. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo. |
| **Requisitos generales** | Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables.  El producto no debe contener ningún tipo de relleno.  Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.    Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura.  Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.  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 y este debe mantener su integridad durante el proceso.  **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:**   |  |  | | --- | --- | | **INVIMA Galletas y Bizcochos** | **VALOR REFERENCIA** | | 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)** | | 350 - 450 | Mínimo 5,4 | Máximo 20 | Máximo 10 | Máximo 0 | Máximo 60,2 | Máximo 29 | Máximo 350 |   **Nombre específico de los ingredientes**: Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias, saborizante.  En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando estén permitidos en la reglamentación 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:** 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 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, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cundo 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 30g  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.