|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Pastel gloria.** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * INVIMA Galletas y Bizcochos * NTC 1363 PAN * 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 alimenticio de panadería horneado, obtenido de mezcla básica de harina de trigo fortificada, agua, sal, levadura y adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (hojaldre), con una porción de bocadillo de guayaba, puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo. |
| **Requisitos generales** | **Masa:** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (hojaldre).  La forma del producto la puede ajustar el Proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa.  El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación.  El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.  No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto.  No debe presentar contaminantes o materiales extraños.  Sensorialmente el producto debe ser de textura crocante.  **Bocadillo:** es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de guayaba selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales, que sometida a un proceso de cocción o concentración logra una contextura dura y un color rojo brillante.  Tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura.  Libre sabores y olores extraños y de consistencia firme.  El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta.  De consistencia semiblanda, color rojo brillante, sabor dulce  De acabado liso y uniforme.  Sin presencia de material extraño, libre de semillas.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto se debe almacenar a 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 y 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 y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior 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. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Parámetros microbiológicos:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETROS** | **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 |   **\*Parámetros Fisicoquímicos NTC 1363 PAN**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **Mínimo** | **Máximo** | | Grasa (g/100g de harina) | 20 | 40 | | Humedad % m/m | 20 | 30 | | Fibra cruda en % | - | - | | Proteína en % | 9 | - |   \*Para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la NTC 1363 PAN, en relación con el pan hojaldrado, se debe presentar el resultado del laboratorio o la carta de compromiso del Proveedor, como requisito habilitante en donde certifica el cumplimiento de dichos parámetros.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | 330 – 470 | Mínimo 9 | Máximo 20,6 | Máximo 8 | Máximo 0 | Máximo 57,1 | Máximo 25 | Máximo 450 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de trigo fortificada, grasa, agua, azúcar, sal, porción de bocadillo y demás ingredientes y conservantes permitidos.  Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor, siempre y cuando estén permitidos en la legislación sanitaria vigente.  Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.  **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 dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio. |
| **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 si aplica la Resolución 333 de 2011 expedida 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 30g (Bocadillo 15% del peso neto del producto).  Refrigerio Tipo B mínimo x 40g (Bocadillo 15% del peso neto del producto).  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 70g (Bocadillo 15% del peso neto del producto). |

**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 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.