|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Galleta herpo / Galleta con bocadillo tipo herpo / Galleta rellena con jalea de guayaba.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 2310/86 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 1241 GALLETAS * 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. * Invima Galletas y Bizcochos.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Pulpa de guayaba, azúcar, leche y harina de trigo.  Es una galleta rellena de bocadillo. El producto es 100% natural.  Con color, sabor y olor característico del producto |
| **Requisitos generales** | **Bocadillo**: producto elaborado a base de dulce de guayaba (pulpa de guayaba y azúcar), manjar blanco (azúcar, fécula, almidón de maíz), leche líquida entera, harina de trigo fortificada, galleta (agua, harina de trigo fortificada, bicarbonato).  **Galleta**: producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación.  No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.  La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  La forma del producto la define el fabricante.    El producto debe estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal, diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.    Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.    Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco protegido de la luz directa. en canastillas plásticas cajas de cartón 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 o cajas de cartón 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 o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 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** | **Parámetros** | | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 10.000-30.000 | | Coliformes Totales NMP /g | 7-11 | | Coliformes Fecales NMP /g | Menor de 3 | | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 - 200 | | Recuento de Staphylococcus aureus | Menor de 100 | | Salmonella / 25 g | Negativo |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 290 - 430 | Mínimo 3,3 | Máximo 4 | Máximo 1 | Máximo 0 | Máximo 81,6 | Máximo 56 | Máximo 60 |   **Nombre específico de los ingredientes**: pulpa de guayaba, Leche entera liquida, azúcar, fécula de maíz o harina, bicarbonato.  **Aditivos:** se permite la adición de aditivos, autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.  **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:** 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 del Ministerio de Protección social en el caso que aplique, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  **Información sobre Alérgenos**: se debe declarar en el empaque. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad mínimo x 15 g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo x 30 g  Refrigerio Tipo C y N Unidad mínimo x 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 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 SED no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

NOTA 4: las cajas de cartón deben cumplir con la resolución 683 del 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.