|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Kumis entero con cereal (hojuela de maíz azucarada).** |
| **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** | **Kumis**: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis*, 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** | **Kumis:** Con consistencia semi-liquida y cremosa.  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 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:  **Kumis**  **Características fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO** | **VALOR REFERENCIA** | | Materia grasa % m/m | Min 2.5 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.60-1.20 | | Fosfatasa Alcalina | Negativa |   **Características microbiológicas Kumis:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 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 |   **INVIMA Cereal listo para el consumo**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA** | | Recuento de Aerobios mesofilos (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)** | | Kumis | 80 - 100 | Mínimo 2,9 | 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 (empaque rígido por separado).  **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 al proveedor logístico. |
| **Empaque  y rotulado** | El producto kumis, debe ser empacado en vaso de polietileno con su respectiva tapa y debe acompañarse del cereal el cual debe estar dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presenten los dos componentes.  **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 grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable 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 higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.  El producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo, en empaque individual.  **Rotulado:** el rotulado tanto para el kumis como para el cereal, debe dar cumplimiento a 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 kumis. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Kumis Entero mínimo 150 g ; Cereal 30 g  Refrigerio Tipo B Kumis Entero mínimo 150 g; Cereal 30 g  Refrigerio Tipo C y N Kumis Entero 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.