|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Galletas con chips de chocolate.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 1241 productos de molinería, galletas. * INVIMA galletas y bizcochos. * Resolución 1511 de 2011 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 11488 de 1984 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto de panadería de masa dulce, elaborado mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano, con chips de chocolate incorporados en su formulación y preparación. Cuyos ingredientes principales son la harina de trigo fortificada, grasa, azúcar, agente leudante, agua, sal y chips de chocolate. Las galletas pueden contener otros cereales. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. |
| **Requisitos generales** | Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes permitidos.  Las galletas 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.  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 las unidades cumplan con los gramajes establecidos de mínimo seis (6) unidades por paquete.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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 corrugado 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 (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 fisicoquímicas:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisitos en 100g de muestra** | **Mínimo** | **Máximo** | | pH solución acuosa al 10% | 5.6 | 9.5 | | Humedad, en % | - | 10.0 |   **Características microbiológicas**   |  |  | | --- | --- | | **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 |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 450 – 500 | Mínimo 5,5 | Máximo 21,4 | Máximo 13 | Máximo 0 | Máximo 70,9 | Máximo 33 | Máximo 350 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de trigo fortificada, grasa azúcar, agente leudante, agua, sal y chips de chocolate.  Todos los aditivos deben ser permitidos por la normatividad sanitaria vigente y deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.  Los chips de chocolate adicionados al producto deben ser integrados al interior de la masa y no sobrepuestos al mismo  **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**: 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 al producto, 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: mínimo 35 g (mínimo 6 unidades)  Refrigerio Tipo B mínimo 35 g (mínimo 6 unidades)  Refrigerio Tipo C y N mínimo 35 g (mínimo 6 unidades) |

**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:** 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.