|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Pan de arroz.** |
| **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 mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Alimento cuya base en harina de arroz, queso fresco, grasa vegetal, sal y otros ingredientes permitidos por la legislación sanitaria vigente, los ingredientes se someten a un proceso de mezcla, amasado, fermentación y posterior horneo para obtener un producto de consistencia crocante.  No se permite el remplazo total o parcial de la harina de arroz por otras harinas o almidones similares.  Su forma debe ser en anillos (rosquitas) y pareja y un paquete debe contener mínimo seis (6) unidades. |
| **Requisitos generales** | El producto debe estar exento de la presencia de plagas.  En la harina de arroz no se permite la presencia de aditivos, saborizantes y colorantes.  Los anillos (rosquitas) de pan de arroz deben presentar:  Sabor y aroma: Característico de pan horneado, suavemente acido.  Color: dorado- característico de pan horneado  Textura: dura característica de pan de arroz tostado  El producto debe estar exento de contaminación por inadecuada manipulación.  El producto debe estar libre de humedad anormal y mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que  garanticen su conservación.  No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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** | **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)** | | 440 – 520 | Mínimo 16,4 | Máximo 21,9 | Máximo 14 | Máximo 0 | Máximo 60,6 | Máximo 10 | Máximo 900 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de arroz, queso fresco, grasa vegetal, sal y otros ingredientes y permitidos por la legislación sanitaria vigente.  Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre específico.  **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 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:** debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 si aplica al producto, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo 20g mínimo seis (6) unidades por paquete  Refrigerio Tipo B mínimo 30g mínimo seis (6) unidades por paquete  Refrigerio Tipo C y N mínimo 45g mínimo seis (6) unidades por paquete |

**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.