|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Galleta tipo waffer.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 1241 galletas. * 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. * 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 entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación.  El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporcionan a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo. |
| **Requisitos generales** | Producto conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. La laminas se producen a partir del horneo de la suspensión de una masa líquida, obtenida a partir harina de trigo fortificada, agua, saborizantes y otros aditivos permitidos, El relleno de crema puede obtenerse a partir grasa vegetal, leche en polvo, azúcar, saborizantes emulsificantes y demás ingredientes y colorantes permitidos, puede ser adicionadas la harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizada.  Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.  La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  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 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (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% | 4.0 | 9.5 | | Humedad, en % |  | 14.0 |   **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 – 540 | Mínimo 4,2 | Máximo 23,7 | Máximo 14 | Máximo 0 | Máximo 76,5 | Máximo 40 | Máximo 200 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de trigo fortificada, azúcar, grasa de vegetal, sal, saborizantes, emulsificantes.  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 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:** 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 24 g  Refrigerio Tipo B mínimo 24 g  Refrigerio Tipo C y N mínimo 24 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:** 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.