|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Yogurt griego descremado, con dulce, con salsa de fruta.** |
| **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 11961 de 1989 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 3929 de 2013 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** | **Yogurt griego descremado:** producto obtenido a partir de la leche de vaca descremada entera pasterizada que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *lactobacillus bulgáricus\* y streptococcus termóphilus*, 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.  \*o el cultivo necesario autorizado por la autoridad scompetente para iniciar la fermentación del producto.  **Confitura: Es el producto preparado con fruta (entera o en trozos, o pulpa de fruta concentradas o sin concentrar), mezclado con productos alimentarios que le confieren un sabor dulce con o sin adición d agua y elaborados hasta adquirir una consistencia adecuada.**  Producto pastoso, semisólido fluido, obtenido por la concentración o no de la mezcla de frutas o productos de fruta, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional. |
| **Requisitos generales** | Producto con consistencia semiviscosa y cremosa (cuchareable).  Las esencias deberán agregarse en la mínima cantidad para lograr el efecto deseado.  La adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3%.  La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.  El producto no puede ser reempacado o reembolsado.  **Confitura: Es el producto preparado con fruta (entera o en trozos, o pulpa de fruta concentradas o sin concentrar), mezclado con productos alimentarios que le confieren un sabor dulce con o sin adición d agua y elaborados hasta adquirir una consistencia adecuada.**  Producto de consistencia pastosa o gelatinosa.  Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto.  Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos.  El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta que procesada.  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:** 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. Este producto se debe almacenar a temperatura no mayor a 6°C en canastillas plásticas 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:** 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. 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:** 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 hasta el momento de la entrega en el Colegio.  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 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** | El producto completo Yogurt debe cumplir con las siguientes características:  **Características fisicoquímicas: Yogurt descremado.**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA** | | Materia grasa % m/m | Max. 0.8 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70-1.50 | | Prueba de Fosfatasa Alcalina | Negativa |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 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 |   El producto salsa de frutas debe cumplir con las siguientes condiciones:  Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social Tabla No. 26.  **Características fisicoquímicas para salsas de fruta:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **Mínimo** | **Máximo** | | % de acidez (como ácido cítrico) | 0,5 |  | | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20C° | 35 | 59 | | pH a 20°C |  | 4,5 - |   El porcentaje de fruta es el establecido en la r Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.  **Características microbiológicas para confitura**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Requisitos** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento mohos y levaduras UFC/g | 5 | 20 | 50 | 1 |   **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 60 - 90 | Mínimo 5 | Máximo 0,8 | Máximo 0,3 | 0 | Máximo 14 | Máximo 12 | Máximo 60 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera descremada higienizada, Azúcar, con adición de aromas y/o sabores idénticos a los naturales, cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.  **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  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, en el momento del suministro 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 vaso rígido con tapa foil de aluminio, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, 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 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. |
| **Presentación** | Tipo A: 120 – 150 g con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas.  Tipo B: 120 – 150 g con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas.  Tipo C y N: mínimo150 g con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas. |

**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.