|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del Alimento** | **Torta de queso.** |
| **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** | Producto de panadería elaborado con queso fresco blanco, leche, huevos, azúcar, almidón de maíz. Producto de textura suave y semi esponjosa, de color dorado o ligeramente dorado. |
| **Requisitos generales** | El producto debe presentar corteza ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.  La forma del producto la puede ajustar el Proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña.  El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables.  Se permite la adición de harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos que hayan sido procesados de manera que sean aptos para alimentación humana.  El producto debe 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.  No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto.  No debe presentar contaminantes o materiales extraños.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto debe mantenerse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, 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 de refrigeración, los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico sanitarias, y disponer de controles de temperatura, 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 de refrigeración. 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** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **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)** | | 260 - 380 | Mínimo 8,2 | Máximo 20,9 | Máximo 10 | Máximo 0 | Máximo 32,3 | Máximo 20 | Máximo 350 |   **Nombre específico de los ingredientes**: queso fresco blanco, , leche, huevos, azúcar, almidón de maíz y conservantes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.  Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar el sabor, siempre y cuando se encuentren permitidos en la legislación sanitaria vigente.  En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando estén permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.  **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 dentro de su vida útil al proveedor logístico y al colegio. |
| **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:** en el empaque primario debe estar impreso el rótulo el cual debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social y la Resolución 333 de 2011si aplica al producto, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad: mínimo x 20 g.  Refrigerio Tipo B Unidad: mínimo x 30 g.  Refrigerio Tipo C y N Unidad: mínimo x 70 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.