|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Helado con galleta (tipo sándwich).** |
| **Calidad** | 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 1804 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 * • NTC 1239 de 2002. Helados y mezclas para helados   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | **Helado de leche con grasa vegetal:** producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.cuyas proteínas provienen en forma exclusiva de la leche o sus derivados y parte de su grasa puede ser de origen vegetal.  **Galleta:** son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas 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. |
| **Requisitos generales** | **Características organolépticas:**  **Color:** depende del sabor o sabores del helado y amarillo opaco en la galleta.  **Olor:** suave y dulce, característico al sabor del helado.  **Aroma/sabor:** dulce y lácteo, característico de los sabores del helado.  Textura cremosa (helado), sin presencia de cristales y crujiente (galleta), sin partículas extrañas.  Las proteínas provienen en forma exclusiva de la leche o sus derivados y parte de su grasa puede ser de origen vegetal.  Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tenerse 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 congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de la tal manera que se conserven las características inherentes del producto.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en 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 vehículo de transporte debe ser aislado y contar con sistema de congelación, de forma que conserve una temperatura mínima de -18ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de conformidad con 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.  Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde la producción del producto, hasta la entrega en las sedes educativas. |
| **Requisitos específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **NTC1239**  **Características Fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisito** | **Parámetro (Resolución 1804/89)** | | Grasa total mínima | 8 | | Grasa láctea % m/m, mínimo | 2 | | Sólidos totales % m/m, mínimo | 33 | | Peso por volumen g/l mínimo | 475 | | Proteína láctea | 2.5 | | Fosfatasa | Negativa |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento total de microorganismos mesofilicos/g | 3 | 100.000 | 150.000 | 1 | | NMP Coliformes totales/g | 3 | 93 | 150 | 1 | | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | | Recuento de estafilococos coagulasa positivo/g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Salmonella | 3 | 0 | - | 0 |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA**  **SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS**  **(g)** | **AZÚCARES**  **(g)** | **SODIO (mg)** | | 200 - 250 | Mínimo 3 | Máximo 10,3 | Máximo 7 | Máximo 0 | Máximo 37,2 | Máximo 23 | Máximo 100 |   **Nombre específico de los ingredientes del helado**: leche entera líquida o en polvo, crema de leche, azúcar, aceites vegetales, estabilizante, colorante y saborizantes permitidos.  Se deben emplear los ingredientes permitidos en las Resoluciones N° 2310 de 1986 y 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Socia. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  **Nombre específico de los ingredientes de la galleta**: harina de trigo fortificada, aceite vegetal, azúcar, sal y grasa.  A las galletas se les puede adicionar aditivos tales como saborizantes, emulsificantes, acentuadores de sabor, leudantes, conservantes, humectantes, colorantes, y antioxidantes autorizados y en las cantidades contempladas por la legislación nacional vigente o por la comisión del Codex Alimentarius.  La harina de trigo debe cumplir con la NTC 267.  **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 a las sedes educativas con mínimo el 50% de su vida útil, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -18ºC). |
| **Empaque y rotulado** | 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. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, 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.  Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles.  **Rotulado**: el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 Si aplica al producto expedida Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  **Información sobre Alérgenos:** se debe declarar en el empaque. |
| **Presentación** | Tipo A: unidad mínimo x 60 g  Tipo B: unidad mínimo x 60 g  Tipo C: unidad mínimo x 60 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: l**os 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 adjudicatario, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el contratista será quien asumirá los costos adicionales generados por las características agregadas al producto. Es decir, la Entidad 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.

.