|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Gelatina preparada con fruta picada.** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * INVIMA Gelatina preparada * 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 anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, saborizada con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes, con adición de trozos de fruta en conserva, que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo.  El método de higienización al cual debe ser sometido el producto es la pasteurización, cuyo proceso es aplicado mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. |
| **Requisitos generales** | La gelatina comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.  La gelatina comestible se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, a la cual se le adicionan trozos de futa en conserva equivalentes mínimo al 30% del peso total del producto terminado.  Sabor, olor y color propio del saborizante y colorante empleado (fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.) con trozos de fruta en conserva.  Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.  Las gelatinas listas para el consumo presentan texturas fácilmente quebradizas, la forma puede variar. Se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada.  El producto final, debe contener trozos de una sola fruta o la combinación de varias frutas.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:    **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC. 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 las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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 4ºC +/- 2ºC, 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 estipulado en la Resolución 2674 de 2013 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.  Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio. |
| **Requisitos Específicos** | **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisitos** | **Norma INVIMA (Gelatina Preparada)** | | Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm3) | 1000 | | Coliformes totales NMP/g | <3 | | Coliformes fecales NMP/g | <3 | | Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor | <10 | | Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm3) | 100 |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 60 - 80 | Mínimo 0.8 | Máximo 0 | **Máximo 0** | Máximo 0 | Máximo 17,6 | Máximo 15 | Máximo 50 |   **Nombre específico de los ingredientes**: gelatina, trozos de fruta en conserva, aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes, que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo.  **Aditivos:** Se permite la adición de aditivos, autorizados en la normatividad 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 con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico. |
| **Empaque y rotulado** | **Empaque primario:** 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 en vaso de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la ficha, con tapa foil de aluminio termosellado, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características higiénicas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímica 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.  Se deberá garantizar cuchara plástica que facilite el consumo del producto.  **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo B mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 90 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 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 SED no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.