|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Croissant relleno de mermelada light.** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * INVIMA Galletas y Bizcochos * NTC 1363 PAN * 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** | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (Hojaldre), con relleno de Mermelada de Frutas Light en el interior. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo. |
| **Requisitos generales** | **Masa**: producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, con adición de mermelada de frutas en su interior.  La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.  El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa.  El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación.  El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.  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.  **Mermelada light:** pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.    **Nota**: la interventoría realizara el seguimiento a la trazabilidad de este producto  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura ambiente de acuerdo a 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en lugar limpio, fresco y seco, 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 producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, en buenas condiciones de higiene, 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 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:  **\*Parámetros Fisicoquímicos NTC 1363 PAN**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **Mínimo** | **Máximo** | | Grasa (g/100g de harina) | 20 | 40 | | Humedad % m/m | 20 | 30 | | Fibra cruda en % | - | - | | Proteína en % | 9 | - |   \*Para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la NTC 1363 PAN, en relación con el pan hojaldrado, se debe presentar el resultado del laboratorio o la carta de compromiso del proveedor, como requisito habilitante en donde certifica el cumplimiento de dichos parámetros.  **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 TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | 380 - 430 | Mínimo 8,7 | Máximo 21,5 | Máximo 9 | Máximo 0 | Máximo 50,7 | Máximo 21 | Máximo 460 |   **Nombre específico de los ingredientes**: Harina de trigo fortificada, Azúcar, Grasa, levadura, Agua, relleno de mermelada de fruta light.  En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  **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 tiempo de vida útil al proveedor logístico y al colegio. |
| **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 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:** el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y si aplica la Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  **Nota**: la interventoría verificara el rotulo del relleno del producto se identifique como light |
| **Presentación** | Refrigerio tipo A unidad mínimo x 30g (20% mermelada)  Refrigerio tipo B unidad mínimo x 40g (20% mermelada)  Refrigerio tipo C y N unidad mínimo x 70g (20% mermelada) |

**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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.