|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Helado de crema.** |
| **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** | Es el producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche y cuya única fuente de grasa es la láctea presentado al consumidor en estado de congelación total. |
| **Requisitos generales** | **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. Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida, al contener leche lo diferencia de los otros helados, por su contenido de sólidos solubles y totales en comparación con las otras clases de helado.  Cuando se adicionen frutas o derivados de fruta, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 5% m/m.  Las proteínas provienen en forma exclusiva de la leche o sus derivados y parte de su grasa puede ser de origen vegetal.  Con una textura suave y una buena plasticidad. Producto congelado en estado sólido. Olor y color característico.  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 2012 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**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **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)** | | **150 - 180** | Mínimo 2,5 | Máximo 8,7 | Máximo 5 | Máximo 0 | Máximo 24,1 | Máximo 19 | Máximo 80 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera líquida o en polvo, crema de leche, azúcar, estabilizante, colorante y saborizantes permitidos. Puede contener salsa de frutas o caramelo, leche condensada y maní.  Se deben emplear los ingredientes permitidos en las Resoluciones N° 2310 de 1986 y 01804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. 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 a las sedes educativas con mínimo el 50% de su vida útil, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -18ºC). |
| **Empaque y rotulado** | Vaso rígido de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la presentación de esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información estipulada en la normatividad sanitaria vigente. Se deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.  Se deberá garantizar cuchara plástica para facilitar su consumo.  El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.  El producto debe ser empacado o envasado en empaque grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a los gases, a la luz 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** | Refrigerio Tipo A Unidad mínimo 60 g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo 90 g  Refrigerio Tipo C Unidad mínimo 120 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.

.