|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Galleta de quinua tipo cracker.** |
| **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. * NTC 1241. Productos de molinería, galletas.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinua, grasa, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, de cuya mezcla luego de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla y de sabor ligeramente dulce. |
| **Requisitos generales** | El producto debe contener un porcentaje mínimo del 5% de harina de quinua en la formulación.  La galleta debe tener color y olor característico; debe estar libre de impurezas y de presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal; las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura.  Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.  No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.  La forma del producto debe ser rectangular y corresponder al tipo cracker y su contenido de 3 o 4 unidades de galletas por paquete. Las unidades deben mantener un espesor entre ellas aproximado, cumpliendo con el gramaje total establecido.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:**  Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, 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 o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, a temperatura ambiente, 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 ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado 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)** | | 430 – 500 | Mínimo 7,8 | Máximo 13,1 | Máximo 10 | Máximo 0 | Máximo 76,5 | Máximo 8 | Máximo 560 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de trigo fortificada, harina de quinua, grasa, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua.  **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. 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 con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico. |
| **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 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:** debe ser impreso en el empaque primario, y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 si aplica al producto, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que lo requiera, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Mínimo 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades).  Refrigerio Tipo B Mínimo 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades).  Refrigerio Tipo C y N Mínimo 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades). |

**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.

**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.