|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Donut rellena de mermelada de frutas.** |
| **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. * Resolución 3929 de 2013 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 pastelería de forma característica, obtenido mediante el batido, seguido de un proceso de freído, elaborado a base de harina de trigo fortificada, levadura, huevo, azúcar, leche, agente leudante y sal con sabor característico, rellena de mermelada de frutas. |
| **Requisitos generales** | Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables.  Las donas no deben tener ampollas en ninguna de las partes de la corteza, el color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.  No se permite la adición de colorantes y aditivos diferentes a los aprobados por la legislación sanitaria Vigente. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.  Para el producto relleno de mermelada de frutas, debe cumplir con los requisitos técnicos específicos para el producto y la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.  La mermelada debe ser de consistencia pastosa o gelatinosa y debe estar uniformemente distribuida.  Los productos deben estar libres de la 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.  No se permiten productos con daño mecánico o deformes y este debe mantener su integridad durante el proceso.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente 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 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 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** | Mermelada Resolución 3929 de 2013:  **Características fisicoquímicas:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Sólidos solubles para lectura Refractrométrica** | **Mínimo** | **Máximo** | | A 20°C | 60 | - | | pH a 20°C | - | 3.4 | | % acidez (como ácido cítrico) | 0.5 | - |   El producto debe cumplir con las siguientes características:  Características microbiológicas para el producto final (Donut rellena de mermelada de frutas).   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETROS** | **VALOR REFERENCIA**  **(INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS)** | | Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g) | 10.000-30.000 | | Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g) | 100- 200 UFC/g | | NMP Coliformes Totales (NMP / g) | 7-11 | | NMP Coliformes Fecales (NMP / g) | <3 | | Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) | <100 | | Salmonela/25g | Ausente |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 410 – 510 | Mínimo 7 | Máximo 30,5 | Máximo 13 | Máximo 0 | Máximo 44 | Máximo 29 | Máximo 500 |   Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, levadura, huevo, azúcar, leche, agente leudante y sal con sabor característico, relleno de mermelada de frutas.  Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.  **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 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en polipropileno, 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 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 caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad mínimo 30g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo 30g  Refrigerio Tipo C y N Unidad mínimo 50g |

**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.

.