|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (manzana o pera o durazno).** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 4433 * Resolución 3929 de 2013 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.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto liquido ultrapasteurizado, sin fermentar, elaborado con Jugo (zumo) o pulpa o concentrado de frutas (manzana o pera o durazno) maduras, sanas y frescas, previamente lavadas y libres de restos de plaguicidas y otras sustancias nocivas, en condiciones sanitarias apropiadas, adicionado de agua y azúcares, aditivos e ingredientes permitidos en la normatividad legal vigente, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe tener sabor, color y olor característicos, además, deber mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco. |
| **Requisitos generales** | El producto debe tener color, aroma y sabor característico del jugo (zumo) o pulpa de frutas o concentrado acorde de la fruta que procede.  Debe estar razonablemente exenta de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas.  El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de fruta magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente el aspecto ni a las características propias del producto.  Debe estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.  Se podrá hacer la adición de azucares, mieles, jarabes, edulcorantes calóricos o no, o una mezcla de estos aditivos o aromatizantes, acorde con la normatividad sanitaria vigente.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse 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 mencionada una vez entren en vigencia.  **Almacenamiento**: este producto puede mantenerse a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico-sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  **Transporte:** de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social el vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.  Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas de ensamble y hasta la entrega en el colegio. |
| **Requisitos Específicos** | Este producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características fisicoquímicas:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máximo** | | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20ºC (Brix) en % m%m | 10 | - | | pH a 20ºC | 2.5 | 4.6 | | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % | 0.2 | - |   El porcentaje mínimo de sólidos solubles de fruta para la preparación de los diferentes néctares será el indicado en la siguiente tabla:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **FRUTAS** | **PULPA O JUGO DE FRUTA % m/m** | **PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES APORTADOS POR LA FRUTA %** | | Manzana | 18 | 1.80 | | Pera | 18 | 1.80 | | Durazno | 18 | 2.07 |   **Características microbiológicas: l**os néctares de frutas que sean sometidos a procesos de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35º +/-2 C y dos (2) muestras a 55º +/-2 C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.  **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | Máximo 65 | Mínimo 0 | Máximo 0 | Máximo 0 | 0 | Máximo 16 | Máximo 14 | Máximo 20 |   **Nombre específico de los ingredientes**: Agua, Pulpa de fruta o concentrado de frutas (manzana o pera o durazno), Azúcar, demás ingredientes y aditivos permitidos.    Se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 3929 de 2013 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 y deberán estar aprobados en la reglamentación 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 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, no debe ser impermeable a la luz, 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 Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  Las fechas de vencimiento y número de lote, deben estar resaltadas y legibles. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml ó cm3  Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ó cm3  Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm3 |

**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.

**NOTA 4:** El proveedor debe reportar la información nutricional del producto en el empaque primario, como lo establece la resolución 5109 del 2005 y la resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.