|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Croissant con queso.** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * Resolución 1804 de 1989 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 una porción de queso doble crema, semigraso, semiblando 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 la porción de queso en su interior.  La forma del producto debe ser característica del croissant y la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.  La presentación del producto en capas no debe tener en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme y no debe ser pegajosa.  El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acorde 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.  **Queso:** el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.  El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC. 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 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** producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas**:** El, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, 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.  Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo de proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio. |
| **Requisitos específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Parámetros microbiológicos:**   |  |  | | --- | --- | | **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 |   **\*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.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | 390 – 450 | Mínimo 9,1 | Máximo 22,9 | Máximo 9 | Máximo 0 | Máximo 50,4 | Máximo 14 | Máximo 550 |   **Nombre específico de los ingredientes**: harina de trigo fortificada, Azúcar, Grasa, levadura, Agua, queso doble crema, semigraso, semiblando, Sal.  En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, de acuerdo con los establecido en la normatividad 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 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: e**l 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 en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio tipo A unidad mínimo x 30g (20% de porción de queso del peso total del producto)  Refrigerio tipo B unidad mínimo x 40g (20% de porción de queso del peso total del producto)  Refrigerio tipo C y N unidad mínimo x 70g (20% de porción de queso del peso total del producto) |

**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.