

FICHA TÉCNICA 1	
NÉCTAR DE FRUTAS + EXTRUIDO DE CEREALES O GALLETA SAL/DULCE	
NÉCTAR DE FRUTAS EN AL MENOS CUATRO (4) VARIEDADES, DE 200 ml	
1. Características nutricionales	
Las características nutricionales del producto en 200 ml son las siguientes:	
Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	Menor o igual a 60 kcal
Carbohidratos totales	Igual o menor a 20 g
Azúcares	Igual o menor a 15 g
Sodio	Igual o menor a 120 mg
<i>Información nutricional definida mediante cálculo teórico, los valores reales se ajustarán al producto de cada proveedor</i>	
<i>Fuente: Fichas técnicas raciones alimenticias Alimentación Escolar, SICAE (2022).</i>	
Composición mínima	
<ul style="list-style-type: none"> • Frutas ecuatorianas de preferencia de producción nacional. • Debe contener al menos el equivalente al 50% de fruta natural en 200 ml. • Se puede emplear panela y/o azúcar. • No emplear edulcorantes artificiales • No usar saborizantes artificiales. • No debe contener jarabe de maíz alto en fructosa. 	
Deberán observarse las normas técnicas correspondientes para aditivos alimentarios.	
2. Requerimientos físicos – químicos	
Los requerimientos físicos – químicos se entregarán conforme lo establece la NTE INEN 2 337:2008. Las características especificadas en la norma serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
3. Límites microbiológicos	
Los productos no deben exceder los niveles de contaminación determinados en la NTE INEN 2 337:2008. Los productos envasados asépticamente deben cumplir con esterilidad comercial de acuerdo con la NTE INEN 2 335:2003.	
Estas características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
4. Límites máximos de contaminantes	
Los límites de contaminantes obedecerán a la NTE INEN 2 337:2008 y serán garantizados por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores. En caso de que el fabricante no cuente con código BPM, deberá contar con un sistema de trazabilidad.	
5. Empaque	
Envase primario	Envase aséptico, herméticamente sellado, de 200 ml, que asegure la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria. De preferencia debe evitarse la entrega de bebidas en empaques tipo bolsa o funda. Si el empaque así lo requiere, debe incluirse un sorbete, de preferencia biodegradable, que preserve su higiene hasta el momento del consumo del alimento, tomando en cuenta las condiciones del grupo atendido y del almacenamiento.

EXTRUIDO DE SAL A BASE DE CEREALES, LEGUMINOSAS, TUBÉRCULOS, ALMIDONES, DE 25 g.	
1. Características nutricionales	
Las características nutricionales del producto en la porción de 25 gramos serán las siguientes:	
Macronutriente	Valor referencial en 25 g
Energía	Menor a 130 kcal
Proteína	Mayor o igual a 3 g
Grasa Total	Menor o igual a 3 g
Carbohidratos Totales	Menor o igual a 21 g
Sodio	Menor o igual a 36 mg
<i>Información nutricional definida mediante cálculo teórico, los valores reales se ajustarán al producto de cada proveedor</i>	
Composición mínima	
<ul style="list-style-type: none"> Combinación de dos o más fuentes de carbohidratos entre las que se sugieren: Quinoa y/o sus derivados, arroz, arveja, haba, cebada, chocho, maíz. Productos de las familias de las leguminosas; tubérculos, almidones. No debe contener colorantes artificiales. De preferencia se deben emplear sabores naturales; en su defecto, se podrán emplear saborizantes idénticos al natural. No se pueden usar sabores de fantasía. Los sabores deberán ser variados, naturales o idénticos al natural. En mínimo dos sabores: finas hierbas; crema y cebolla. 	
2. Requerimientos físicos – químicos	
Los requerimientos físicos y químicos obedecerán a lo especificado en la NTE INEN 2 561:2010. Estos serán garantizados por parte del proveedor del alimento, los cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
3. Límites microbiológicos.	
Los productos deben cumplir con los límites microbiológicos establecidos en la NTE INEN 2 561:2010. Estas características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
4. Niveles tóxicos.	
Los productos no deben sobrepasar los niveles tóxicos especificados en la NTE INEN 2 561:2010.	
5. Límites máximos de contaminantes	
Los productos no deben sobrepasar los límites máximos de contaminantes establecidos en la NTE INEN 2 561:2010.	
En caso de que el fabricante no cuente con código BPM, deberá contar con un sistema de trazabilidad	
6. Empaque	
Presentación	Envase herméticamente sellado de 25 g que aseguren la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria o código BPM.
Envase primario	Envase herméticamente sellado de 25 g que asegure la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria o código BPM.
GALLETA TIPO SNACK DE SAL O DE DULCE, DE 25 g	
1. Características nutricionales	
Las características nutricionales del producto en 25 gramos son las siguientes:	

SNACK DE SAL	
Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	Menor o igual a 120 kcal
Grasa Total	Menor o igual a 4 g
Carbohidratos totales	Mayor o igual a 18 g
Proteína	Mayor o igual a 2 g
Sodio	Menor o igual a 130 mg
<i>Información nutricional definida mediante cálculo teórico, los valores reales se ajustarán al producto de cada proveedor</i>	
SNACK DE DULCE	
Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	Menor o igual a 120 kcal
Grasa Total	Menor o igual a 4 g
Azúcares	Menor o igual a 4 g
Carbohidratos totales	Mayor o igual a 18 g
Proteína	Mayor o igual a 2 g
Sodio	Menor o igual a 50 mg
Composición mínima	
<ul style="list-style-type: none"> • Combinación de dos o más cereales, pseudocereales, y otras fuentes de carbohidratos, entre los que se sugieren: quinua, chocho, cebada, fréjol, maíz, arroz, banano, plátano, haba, arveja. • Se pueden emplear fuentes de colorantes naturales como zanahoria, fuentes de clorofila, remolacha, etc. • Se sugiere emplear en lo posible ingredientes naturales que otorguen sabor dulce naturalmente, como banano, puré de frutas, etc. En su defecto, se podrán emplear saborizantes idénticos al natural. No se pueden emplear sabores de fantasía. • No debe contener colorantes artificiales. 	
2. Requerimientos físicos – químicos.	
Estas características obedecerán a la NTE INEN 2 085:2005 y serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
3. Límites microbiológicos	
Los productos deben cumplir con los límites microbiológicos detallados en la NTE INEN 2 085:2005. Las características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.	
4. Niveles tóxicos	
Los productos deben cumplir con los niveles tóxicos conforme a la NTE INEN 2 085:2005 y al CODEX-STAN 193-1995. Estos requerimientos serán cumplidos por parte del proveedor del alimento, los cuales serán verificados a través de controles posteriores.	
5. Límites de contaminantes	
Los productos deben cumplir con los límites máximos de contaminantes de acuerdo con lo establecido por la NTE INEN 2 085:2005. En caso de que el fabricante no cuente con código BPM, deberá contar con un sistema de trazabilidad.	
6. Empaque	
Envase primario	Film flexible, monocapa o bilaminado de material polimérico o polipropileno biorientado transparente de mínimo 25 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 25 g. El peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria o código BPM.

CONDICIONES GENERALES PARA LA ENTREGA DE LA RACIÓN ALIMENTICIA	
7. Etiquetado Nutricional	
Listado de ingredientes	La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en la NTE INEN 1334 1.
Sistema gráfico	Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se debe referir según lo establecido en el Reglamento RTE INEN 022. El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano Acuerdo No. 00004522.
Declaración de alérgenos	La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en la NTE INEN 1334 1.
Declaración de transgénicos	Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022” y la norma NTE INEN 1334-2.
Declaración de Edulcorantes no calóricos	Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Interministerial 00007-2020 “Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”.
Instrucciones para el uso	Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.
Artes gráficas	Según los lineamientos gráficos emitidos por Ministerio de Educación y en concordancia con la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.
Periodo de vida útil	Mínimo de seis meses. Según consta en el certificado de registro o notificación sanitarios o código BPM; debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior.
8. Identificación del lote en empaque primario	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre, dirección y teléfono del fabricante. 2. Codificación del lote que permitirá garantizar la trazabilidad del producto. 3. Fecha de elaboración: se deberá indicar de la siguiente forma Día: dos dígitos, Mes: dos dígitos Año: dos dígitos. Ejemplo: 01/10/12 (Se aceptará también la declaración solo mes y año de acuerdo con la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios) 4. Fecha de caducidad: se deberá indicar de la siguiente manera: Día: dos dígitos, Mes: dos dígitos Año: dos dígitos. Ejemplo: 01/10/12 (Se aceptará también la declaración solo mes y año de acuerdo con la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios). 5. Registro o notificación sanitarios o código BPM: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control. 6. En caso de utilizar artes genéricos en el empaque, se deberá identificar el nombre del fabricante y/o distribuidor, de manera que se asegure la trazabilidad del producto. 	
9. Envase Secundario	
<p>Los productos que conforman las raciones se empacarán por separado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el sólido de esta ficha técnica, el empaque será en cajas de cartón corrugado con una resistencia de al menos: test 150 lbs/pulgada² u otro equivalente, resistente a la manipulación, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto. 	

- Para el líquido de esta ficha técnica, el empaque será en cajas de cartón corrugado con una resistencia de al menos: test 150 lbs/pulgada² u otro equivalente, resistente a la manipulación, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se pueden utilizar grapas, ni ganchos. El sello debe ser hermético y resistente. El embalaje será adecuado para preservar y proteger la calidad de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y evitar el derrame durante el almacenamiento y transporte.

9.1 Sellado de las cajas

Parámetro	Característica
Material	Cinta plástica adhesiva
Ancho	7,5 ± 2 cm
Extensión	Todo el largo de la caja en la parte inferior y superior, y que sobrepase 15 cm en los costados.
<i>El sellado de las cajas es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor</i>	