

FICHA TÉCNICA 10

LECHE FORTIFICADA UHT SABORIZADA + EXTRUIDO DE SAL O GALLETA SAL/DULCE

LECHE UHT SABORIZADA, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, DE 200ml

1. Características nutricionales

Las características nutricionales del producto en 200ml son las siguientes:

| Macronutriente | Rango referencial en 200 ml |
|-----------------------|-----------------------------|
| Energía | Menor o igual a 130 kcal |
| Grasa total | 4 a 6 g |
| Carbohidratos totales | Menor o igual a 15 g |
| Proteína | Mayor o igual a 4 g |

Información nutricional definida mediante cálculo teórico, los valores reales se ajustarán al producto de cada proveedor

La fortificación será de obligatorio cumplimiento, conforme al siguiente detalle:

| Micronutriente | Dosis Equivalente | |
|----------------|-------------------|--------|
| | Mínimo | Máximo |
| Vitamina A | 240 µg | 300 µg |
| Vitamina C | 6 mg | 12 mg |
| Vitamina D | 1,25 µg | 2,5 µg |
| Vitamina E | 3 mg | - |
| Ácido fólico | 100 µg | 200 µg |
| Zinc | 4 mg | --- |

Fuente: Ministerio de Salud Pública, 2022.

La fortificación con Calcio podrá incorporarse dentro de una de las siguientes opciones:

| Compuesto | Contenido de Calcio (%) |
|------------------------------|-------------------------|
| Carbonato | 40% |
| Cloruro | 36% |
| Sulfato | 29% |
| Hidroxiapatita | 40% |
| Fosfato dibásico de calcio | 30% |
| Fosfato monobásico de calcio | 17% |
| Fosfato tribásico de calcio | 38% |
| Pirofosfato de calcio | 31% |
| Glicerofosfato | 19% |
| Acetato | 25% |
| Lactato | 13% |
| Citrato | 24% |
| Citrato malato | 23% |
| Gluconato | 9% |
| Hidróxido | 54% |
| Óxido | 71% |

Fuente: Ministerio de Salud Pública, 2022.

Composición mínima

- Leche entera.
- Se deben emplear sabores naturales; en su defecto, se podrán emplear saborizantes idénticos al natural. No se pueden emplear sabores de fantasía.
- No debe contener jarabe de maíz alto en fructosa.
- No debe contener edulcorantes artificiales.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Requerimientos físicos – químicos | |
| Las características deben presentarse conforme a la NTE INEN 708:2009 y serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores. | |
| 3. Límites microbiológicos | |
| Se deberán presentar los análisis microbiológicos de esterilidad comercial de un laboratorio acreditado de acuerdo con la NTE INEN 2335:2013. Estas características microbiológicas serán garantizadas 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. | |
| 4. Empaque | |
| Presentación | Envase aséptico, herméticamente sellado de 200 ml que aseguren la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. |
| Envase primario | Envase aséptico, herméticamente sellado de 200 ml 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 sanitarios o código BPM. De preferencia debe evitarse la entrega de bebidas en empaques tipo bolsa o funda. Si el empaque lo requiere, deberá incluirse un sorbete de preferencia biodegradable, que preserve la 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 | 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: sugeridos 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 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. |
| 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 | Igual o menor 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, almidones. 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 polvo de banano, puré de frutas, etc. No debe contener saborizantes ni 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 | |
| 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 | |
| 1. 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. |

2. Identificación del lote en empaque primario.

- Nombre, dirección y teléfono del fabricante.
- Codificación del lote que permitirá garantizar la trazabilidad del producto.
- 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)
- 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).
- Registro o notificación sanitarios o código BPM: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control.
- 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

3. Envase Secundario

Los productos que conforman las raciones se empaquetarán por separado.

- 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.

3.1 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 5 cm en los costados. |

El sellado de las cajas es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor