

FICHA TÉCNICA 2		
<b>LECHE FORTIFICADA UHT SIN SABOR + GALLETA CON RELLENO</b>		
<b>LECHE ENTERA FORTIFICADA ULTRAPASTEURIZADA ECUATORIANA NO SABORIZADA DE 200 ml</b>		
<b>1. Características nutricionales</b>		
Las características nutricionales del producto en 200 ml son las siguientes:		
Macronutriente	Rango referencial en 200 ml	
Energía	Mayor o igual a 90 kcal	
Grasa total	Mayor o igual a 6 g	
Carbohidratos totales	Mayor o igual a 4 g	
Proteína	Mayor o igual a 6 g	
<i>Fuente: Fichas técnicas raciones alimenticias Alimentación Escolar, SICAE (2022).</i>		
La fortificación deberá ser de cumplimiento obligatorio, conforme el 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	
<i>Fuente: Ministerio de Salud Pública, 2022.</i>		
<i>Información nutricional definida mediante cálculo teórico, los valores reales se ajustarán al producto de cada proveedor</i>		
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%	
<i>Fuente: Ministerio de Salud Pública, 2022.</i>		
<b>2. Requerimientos físicos – químicos</b>		
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.		
<b>3. Límites microbiológicos</b>		
Se deberán presentar los análisis microbiológicos de esterilidad comercial de un laboratorio acreditado de acuerdo con la NTE INEN 2335, durante su periodo de vida útil. 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 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.  En caso de que el envase así lo requiera, debe 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.

**GALLETA DULCE CON RELLENO, DE 25 g**

**1. Características nutricionales**

Las características nutricionales del producto en 25 gramos son las siguientes:

Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	Menor o igual a 130 kcal
Grasa total	Menor o igual a 5 g
Azúcares	Menor o igual a 4 g
Carbohidratos totales	Mayor o igual a 18 g
Proteína	Mayor o igual a 3 g
Sodio	Menor o igual a 50 mg

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

**Composición mínima**

- En la masa y en el relleno: combinación de dos o más cereales y pseudocereales, y otras fuentes de carbohidratos entre las que se sugieren: quinua, chocho, cebada, maíz, arroz, haba, arveja.
- Puede incluir leche entera o sus derivados, como leche en polvo o suero de leche, en la masa y/o en el relleno.
- Se deben emplear sabores naturales; en su defecto, se podrán emplear saborizantes idénticos al natural. No se pueden usar sabores de fantasía.
- Al menos dos sabores: entre los que se sugieren frutos rojos y frutos amarillos.
- No debe contener jarabe de maíz alto en fructosa.

**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 no deben exceder los niveles de contaminación 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 no deben exceder 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.

<b>5. Límites de contaminantes</b>	
Los productos no deben sobrepasar 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.	
<b>6. Empaque</b>	
Envase primario	Film flexible, monocapa o bilaminado, de material polimérico o polipropileno bi-orientado de mínimo 25 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 25 g. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria o código BPM.
<b>CONDICIONES GENERALES PARA LA ENTREGA DE LA RACIÓN ALIMENTICIA</b>	
<b>7. Etiquetado Nutricional</b>	
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.
<b>8. Identificación del lote en empaque primario.</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre, dirección y teléfono del fabricante.</li> <li>Codificación del lote que permitirá garantizar la trazabilidad del producto.</li> <li>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)</li> <li>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).</li> </ol>	

<p>5. Registro o notificación sanitarios o código BPM: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control.</p> <p>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.</p>	
<p><b>9. Envase Secundario</b></p> <p>Los productos que conforman las raciones se empacarán por separado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Para el sólido de esta ficha técnica, el empaque será en cajas de cartón corrugado con una resistencia de al menos: test 150 lbs/pulgada<sup>2</sup> u otro equivalente, resistente a la manipulación, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.</li><li>• Para el líquido de esta ficha técnica, el empaque será en cajas de cartón corrugado con una resistencia de al menos: test 150 lbs/pulgada<sup>2</sup> u otro equivalente, resistente a la manipulación, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.</li></ul> <p>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.</p>	
<p><b>9.1 Sellado de las cajas</b></p>	
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.
<p><i>El sellado de las cajas es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor</i></p>	