

FICHA TÉCNICA No.1

DESCRIPCIÓN: La presente ración alimenticia, contiene una combinación de porción de leche entera ultrapasteurizada ecuatoriana de 200ml (no saborizada) + barra de uno (1) o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) de origen ecuatoriano, en al menos dos (2) variedades, de al menos 25 gramos (la variedad será intercalada con la de la ficha No.4, para evitar que se repitan durante la semana), y deberá cumplir obligatoriamente lo establecido en la Resolución No. RE-SERCOP-2015-32: http://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wp-content/uploads/2015/06/resolucion_ext_32_20151.pdf

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE LA LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA ECUATORIANA DE 200ml (NO SABORIZADA)

1. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	110 - 150kcal
Grasa total	4 - 6g
Grasa saturada	2 - 4g
Grasas trans	0g
Grasas monoinsaturada	1 – 2 g
Colesterol	Igual o menor a 25 mg
Sodio	Igual o menor a 130 mg
Carbohidratos totales	Igual o menor a 15 gr
Fibra alimentaria	0g
Azúcares	Menor a 15 gr
Proteína	6g
Vitamina A	Mínimo 30%
Vitamina D	Mínimo 50%
Ácido Fólico	Mínimo 50%
Hierro	Mínimo 40%
Calcio	Mínimo 30%
Zinc	Mínimo 25%

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Las siguientes características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Vitamina A	RE µg/200ml	240.0	-	*Sí, referencial
Vitamina D	µg/200ml	2.5	-	No
Vitamina E	mg/200ml	3.0	-	No
Vitamina C	mg/200ml	9.0	-	*Sí, referencial
Tiamina	mg/200ml	0.2	-	No

Riboflavina	mg/200ml	0.2	-	No
Vitamina B6	mg/200ml	0.3	-	No
Niacina	mg/200ml	3.2	-	No
Acido Fólico	µg/200ml	100.0	-	No
Vitamina B12	µg/200ml	0.5	-	No
Hierro	mg/200ml	5.3	-	*Sí, referencial
Calcio	mg/200ml	232.5	-	*Sí, referencial
Zinc	mg/200ml	3.6	-	*Sí, referencial
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloramias y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 701:2009 y NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

Se deberán presentar los análisis microbiológicos de esterilidad comercial de un laboratorio acreditado de acuerdo a la NTE INEN 701:209. La leche UHT, durante su periodo de vida útil, debe cumplir con lo especificado en la NTE INEN 2335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores

4. Empaque

4.1 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%.

4.2 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 sanitaria.

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE UNA BARRA DE UNO (1) O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) DE ORIGEN ECUATORIANO, EN AL MENOS DOS (2) VARIEDADES, DE AL MENOS 25 GRAMOS.

5. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	90 - 100kcal
Grasa total	Igual o menor a 1 g
Carbohidratos totales	18 -19 g
Azúcares	Igual o menor a 3 g
Proteína	Igual o mayor a 2 g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

6. Requerimientos físicos – químicos

Estas características físico-químicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Máximo	Para verificación posterior a la distribución del producto
Índice de peróxidos meq O ₂ /kg (en la grasa extraída)	10	Sí

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

7. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Recuento estándar en placa, ufc/g	5	10 ³	10 ⁴	2	NTE INEN 1529-5
Recuento de Escherichia coli ufc/g.	5	10	10 ²	2	NTE INEN 1529-10
Staphylococcus aureus ufc/g.	5	< 10	-	0	NTE INEN 1529-7

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

8. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 20ppb
Ureasa Negativo

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

9. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

- El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1.
- El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos.

10. Empaque

10.1 Presentación:

Film flexible, bilaminado, de material polimérico, o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%.

10.2 Envase primario

Film flexible, bilaminado, de material polimérico o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de al menos 25 g. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.

CONDICIONES GENERALES FICHA TÉCNICA No. 1

11 Etiquetado Nutricional

11.1 Listado de ingredientes

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

11.2 Semaforización

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.

11.3 Declaración de alérgenos

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.4 Declaración de transgénicos

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.5 Declaración de Edulcorantes no calóricos

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

11.6 Sistema gráfico

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

11.7 Instrucciones para el uso

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

11.8 Artes graficas

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

11.9 Periodo de vida útil

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, el cual debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior por parte del Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

12. Identificación del lote en empaque primario

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 a 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 a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios).
Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

13. Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250

lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni 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.

13.1 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.

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

FICHA TÉCNICA No.2

DESCRIPCIÓN: La presente ración alimenticia, contiene una combinación de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas ecuatorianas en al menos cuatro (4) variedades, de 200 ml + preparación de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de uno (1) o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) o de leguminosas ecuatorianas, en al menos dos (2) variedades, de 30 gramos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. RE-SERCOP-2015-32:

http://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wpcontent/uploads/2015/06/resolucion_ext_32_20151.pdf

ATRIBUTOS ESPECÍFICOS DEL JUGO, PULPA, CONCENTRADO, NÉCTAR O BEBIDA DE FRUTAS ECUATORIANAS EN AL MENOS CUATRO (4) VARIEDADES, DE 200 ML.

Debe contener al menos **100 gramos de fruta natural en 200ml** de acuerdo al reglamento de bares escolares. El reglamento de bares escolares vigente indica: Art. 36, literal d: *Se prohíbe expender o publicitar en los bares escolares bebidas procesadas cuyo contenido sea menor al 50% del alimento natural que lo caracteriza en su formulación.*

1. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	100-150 kcal
Grasa total	0 g
Carbohidratos totales	10 - 20 g
Azúcares	Igual o menor a 15 g
Proteína	Igual o menor a 1 g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

De acuerdo a la Norma 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 realizados por el Ministerio de Educación.

3. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Coliformes NMP/cm3	3	<3	-	0	NTE INEN 1529-6
Coliformes fecales NMP/cm3	3	<3	-	0	NTE INEN 1529-8
Recuento estándar en placa REP UFC/cm3	3	< 10	10	1	NTE INEN 1529-5
Recuento de mohos y levaduras UP/ cm3	3	<10	10	1	NTE INEN 1529-10

Fuente: Norma NTE INEN 2 337:2008

Los productos envasados asépticamente deben cumplir con esterilidad comercial de acuerdo a la NTE INEN 2 335.

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

Requisitos	Límite máximo	Método de ensayo
Arsénico, As mg/kg	0,2	NTE INEN 269
Cobre, Cu mg/kg	5,0	NTE INEN 270
Estaño, Sn mg/kg *	200	NTE INEN 385
Zinc, Zn mg/kg	5,0	NTE INEN 399
Hierro, Fe mg/kg	15,0	NTE INEN 400
Plomo, Pb mg/kg	0,05	NTE INEN 271
Patulina (en jugo de manzana)**, mg/kg	50,0	AOAC 49.7.01
Suma de Cu, Zn, Fe mg/kg	20	

Fuente: Norma NTE INEN 2 337:2008

Los límites máximos de contaminantes serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

5. Empaque

5.1 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%.

5.2 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 sanitaria.

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE LA PREPARACIÓN DE MASA HORNEADA DE DULCE O DE SAL A BASE DE HARINA DE UNO (1) O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) O LEGUMINOSAS ECUATORIANAS, EN AL MENOS DOS (2) VARIEDADES, DE 30 GRAMOS.

5. Características nutricionales referenciales

Las características nutricionales del producto en la porción de 30 gramos serán las siguientes:

Macronutriente	Rango referencial en 30 gramos
Energía	100 - 130 Kcal
Proteína	Igual o mayor a 3 g
Grasa Total	4 – 5g
Grasa saturada	Menor a 1.5 g
Grasa monoinsaturada	1 – 1.5g
Grasa polinsaturada	1 – 1.5 g
Carbohidratos totales	20 -21 gr
Azúcar	Igual o menor a 3g
Sodio	Igual o menor a 130g
Humedad	< a 5%

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

6. Requerimientos físicos – químicos

Estos requerimientos físicos y químicos serán garantizados por parte del proveedor del alimento, los cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo
Humedad	%	-	10
Proteína (%N x 5,7)	%	3	-
Grasa	%	-	19
Energía total	kcal/100 g	>400	-

7. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Aerobios mesofilos R.E.P. ufc/g	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$	1	NTE INEN 1529-5
Mohos y levaduras upc/g	3	$1,0 \times 10^2$	$2,0 \times 10^2$	1	NTE INEN 1529-10

Fuente Norma INEN 2 085:2005

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

8. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 5ppb
Ureasa Negativo

9. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

Requisitos	Límite máximo
Arsenico, como As, mg/Kg	1,0
Plomo, como Pb, mg/Kg	2,0

Fuente Norma INEN 2 085:2005

10. Empaque

10.1 Presentación:

Fundas de polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 30 gramos de contenido en producto, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%.

10.2 Envase primario

Será una funda de polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 30 gramos de producto. El envase primario deberá presentarse

conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.

CONDICIONES GENERALES FICHA TÉCNICA No. 2

11. Etiquetado Nutricional

11.1 Listado de ingredientes

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

11.2 Semaforización

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.

11.3 Declaración de alérgenos

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.4 Declaración de transgénicos

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.5 Declaración de Edulcorantes no calóricos

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

11.6 Sistema gráfico

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”

11.7 Instrucciones para el uso

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

11.8 Artes graficas

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

11.9 Periodo de vida útil

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

12. Identificación del lote en empaque primario

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 a 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 a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios)

5. Registro sanitario o notificación sanitaria: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

13. Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni 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.

13.1 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.

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

FICHA TÉCNICA No.3

DESCRIPCIÓN: La presente ración alimenticia, contiene una combinación de porción de leche entera ultrapasteurizada ecuatoriana de 200ml en cuatro (4) sabores+ bocado de sal (de harina de uno (1) o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas, o de leguminosas, o de semillas ecuatorianas); o granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) ecuatorianos de al menos dos (2) variedades de 30 gr, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. RE-SERCOP-2015-32:

http://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wpcontent/uploads/2015/06/resolucion_ext_32_20151.pdf

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE LA LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA ECUATORIANA DE 200ml EN CUATRO (4) SABORES

1. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	110 - 150kcal
Grasa total	4 - 6g
Grasa saturada	2 - 4g
Grasas trans	0g
Grasas monoinsaturada	1 – 2 g
Colesterol	Igual o menor a 25 mg
Sodio	Igual o menor a 130 mg
Carbohidratos totales	Igual o menor a 15 gr
Fibra alimentaria	0g
Azúcares	Menor a 15 gr
Proteína	6g
Vitamina A	Mínimo 30%
Vitamina D	Mínimo 50%
Ácido Fólico	Mínimo 50%
Hierro	Mínimo 40%
Calcio	Mínimo 30%
Zinc	Mínimo 25%

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Estas características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Vitamina A	RE µg/200ml	240.0	-	*Sí, referencial
Vitamina D	µg/200ml	2.5	-	No
Vitamina E	mg/200ml	3.0	-	No
Vitamina C	mg/200ml	9.0	-	*Sí, referencial

Tiamina	mg/200ml	0.2	-	No
Riboflavina	mg/200ml	0.2	-	No
Vitamina B6	mg/200ml	0.3	-	No
Niacina	mg/200ml	3.2	-	No
Acido Fólico	µg/200ml	100.0	-	No
Vitamina B12	µg/200ml	0.5	-	No
Hierro	mg/200ml	5.3	-	*Sí, referencial
Calcio	mg/200ml	232.5	-	*Sí, referencial
Zinc	mg/200ml	3.6	-	*Sí, referencial
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloraminas y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 701:2009 y NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

Se deberán presentar los análisis microbiológicos de esterilidad comercial de un laboratorio acreditado de acuerdo a la NTE INEN 701:209. La leche UHT, durante su periodo de vida útil, debe cumplir con lo especificado en la NTE INEN 2335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Empaque

4.1 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%.

4.2 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 sanitaria.

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DEL BOCADITO DE SAL (DE HARINA DE UNO (1) O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES, INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS, O DE LEGUMINOSAS, O DE SEMILLAS ECUATORIANAS) O GRANOLA DE FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) ECUATORIANOS; DE AL MENOS DOS (2) VARIEDADES; DE 30 GRAMOS.

5. Características nutricionales referenciales

Las características nutricionales del producto en la porción de 30 gramos serán las siguientes:

Macronutriente	Rango referencial en 30 gramos
Energía	120 – 130 Kcal
Proteína	Igual o mayor a 2 g
Grasa Total	3 – 4 g
Grasa saturada	Menor a 1.5 g
Grasa monoinsaturada	1 – 2 g

Grasa poliinsaturada	0 g
Carbohidratos totales	21 - 22 g
Sodio	Igual o menor a 150 mg

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

EN EL CASO DE LA GRANOLA:

Macronutriente	Rango referencial en 30 gramos
Energía	100 – 130 Kcal
Proteína	Igual o mayor a 5 g
Grasa Total	3 – 4 g
Grasa saturada	Igual o menor a 1.5 g
Grasa monoinsaturada	1 – 2 g
Grasa poliinsaturada	1 - 2 g
Carbohidratos totales	15 - 22 g
Fibra alimentaria	Igual o mayor a 3 g
Azúcares	Menor a 4.5g
Sodio	Igual o menor a 100 mg

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

6. Requerimientos físicos – químicos

Estas características físico -químicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Máximo	Para verificación posterior a la distribución del producto
Índice de peróxidos meq O ₂ /kg (en la grasa extraída)	10	Sí

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

EN EL CASO DE LA GRANOLA:

Requisito	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Humedad, % (m/m)	-	10,0 %	ISO 712 *AOCA925.09, 925.10

*Método generales recomendados.

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

7. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Recuento estándar en placa, ufc/g	5	10 ³	10 ⁴	2	NTE INEN 1529-5
Recuento de Escherichia coli ufc/g.	5	10	10 ²	2	NTE INEN 1529-10
Staphylococcus aureus ufc/g.	5	< 10	-	0	NTE INEN 1529-7

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

EN EL CASO DE LA GRANOLA:

Microorganismo	n	c	m	M	Método de ensayo
Aerobios Mesófilos REP, (ufc/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	NTE INEN 1529-5

Mohos, (upc/g)	5	2	10 ²	10 ³	NTE INEN 1529-10
Coliformes (ufc/g)	5	2	10	10 ²	NTE INEN 1529-7
Bacillus cereus	5	1	10 ²	10 ⁴	ISO 7932
Salmonella sp.	5	0	Ausencia/25g	----	NTE INEN 1 529-15

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

Donde:

n = Número de muestras que se van a examinar

c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

8. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 20ppb
Ureasa Negativo

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

9. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

- El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1.
- El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos.
- Estos límites serán garantizados por parte del proveedor del alimento, los cuales serán verificados a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

EN EL CASO DE LA GRANOLA:

Metal	Requisitos
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,1*

*Excepto el salvado y el germen, así como los granos de trigo y el arroz

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

Estos límites serán garantizados por parte del proveedor del alimento, los cuales serán verificados a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

10. Empaque

10.1 Presentación:

Film flexible, bilaminado, de material polimérico, o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%.

10.2 Envase primario

Film flexible, bilaminado, polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de material polimérico de 30 g. El envase primario

deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.

CONDICIONES GENERALES FICHA TÉCNICA No. 3

11 Etiquetado Nutricional

11.1 Listado de ingredientes

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

11.2 Semaforización

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.

11.3 Declaración de alérgenos

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.4 Semaforización

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.

11.5 Declaración de transgénicos

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

11.6 Declaración de Edulcorantes no calóricos

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

11.7 Sistema gráfico

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”

11.8 Instrucciones para el uso

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

11.9 Artes graficas

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

11.10 Periodo de vida útil

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

12. Identificación del lote en empaque primario

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 a 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 a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios)
5. Registro sanitario o notificación sanitaria: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

13. Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni 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.

13.1 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.

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

FICHA TÉCNICA No.4

DESCRIPCIÓN: La presente ración alimenticia, contiene una combinación de porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada ecuatoriana con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) ecuatorianos, o de leguminosas ecuatorianas, en al menos dos (2) variedades, de 200 ml + barra de uno (1) o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) ecuatorianos, en al menos dos (2) variedades, de al menos 25 gramos (la variedad será intercalada con la de la ficha No.4, para evitar que se repitan durante la semana), y deberá cumplir obligatoriamente lo establecido en la Resolución No. RE-SERCOP-2015-32:

http://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wpcontent/uploads/2015/06/resolucion_ext_32_20151.pdf

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE LA BEBIDA A BASE DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA ECUATORIANA CON HARINA DE FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) ECUATORIANOS, O DE LEGUMINOSAS ECUATORIANAS, EN AL MENOS DOS (2) VARIEDADES, DE 200 ML.

1. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	100 - 150kcal
Grasa total	2 – 3g
Carbohidratos totales	15 - 20 g
Azúcares	Menor a 15 g
Proteína	2 – 6 g

2. Requerimientos físicos – químicos

Las siguientes características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No
Grasa vegetal		Negativo	-	No
Suero de leche		Negativo	-	No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloramias y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

La bebida de leche con ingredientes Ultra pasteurizada y esterilizada debe cumplir con esterilidad comercial de acuerdo a NTE INEN 2 335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores

4. Empaque

4.1 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%.

4.2 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 sanitaria.

ATRIBUTOS ESPECIFICOS DE UNA BARRA DE UNO (1) O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) ECUATORIANOS, EN AL MENOS DOS VARIEDADES, DE AL MENOS 25 GRAMOS.

5. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	90 - 100kcal
Grasa total	Igual o menor a 1 g
Carbohidratos totales	18 -19 g
Azúcares	Igual o menor a 3 g
Proteína	Igual o mayor a 2 g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

7. Requerimientos físicos – químicos

Estas características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Máximo	Para verificación posterior a la distribución del producto
Índice de peróxidos meq O ₂ /kg (en la grasa extraída)	10	Sí

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

8. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Recuento estándar en placa, ufc/g	5	10 ³	10 ⁴	2	NTE INEN 1529-5
Recuento de Escherichia coli ufc/g.	5	10	10 ²	2	NTE INEN 1529-10
Staphylococcus aureus ufc/g.	5	< 10	-	0	NTE INEN 1529-7

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

9. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 20ppb

Ureasa Negativo

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

10. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

- El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1.
- El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos.

11. Empaque

11.1 Presentación:

Film flexible, bilaminado, de material polimérico, o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%.

11.2 Envase primario

Film flexible, bilaminado, de material polimérico o polipropileno bi-orientado transparente de 20 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.

CONDICIONES GENERALES FICHA TÉCNICA No. 4

12 Etiquetado Nutricional

12.1 Listado de ingredientes

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

12.2 Semaforización

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.

12.3 Declaración de alérgenos

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el "Reglamento RTE INEN 022".

12.4 Declaración de transgénicos

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el "Reglamento RTE INEN 022".

12.5 Declaración de Edulcorantes no calóricos

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 "Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación".

12.6 Sistema gráfico

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 "Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"

12.7 Instrucciones para el uso

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

12.8 Artes graficas

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

12.9 Periodo de vida útil

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

13 Identificación del lote en empaque primario

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 a 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 a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios).
5. Registro sanitario o notificación sanitaria: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizados por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

14 Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni 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.

14.1 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.

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

FICHA TÉCNICA No.5

DESCRIPCIÓN: La presente ración alimenticia, contiene una porción de bebida a base de leche, ultrapasteurizada ecuatoriana con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las quenopodioideas) ecuatorianos, o de leguminosas ecuatorianas, en al menos dos (2) variedades, de 200 ml, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. RE-SERCOP-2015-32.

ATRIBUTOS ESPECÍFICOS DE BEBIDA A BASE DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA ECUATORIANA CON HARINA DE FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIOIDEAS) ECUATORIANOS, O DE LEGUMINOSAS ECUATORIANAS, EN AL MENOS DOS (2) VARIEDADES, DE 200 ML.

1. Características nutricionales referenciales

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

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	100 - 150kcal
Grasa total	2 – 3g
Carbohidratos totales	15 - 20 g
Azúcares	Menor a 14 g
Proteína	2 – 6 g

2. Requerimientos físicos – químicos

Las siguientes características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No
Grasa vegetal		Negativo	-	No
Suero de leche		Negativo	-	No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloraminas y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

La bebida de leche con ingredientes Ultra pasteurizada y esterilizada debe cumplir con esterilidad comercial de acuerdo a NTE INEN 2 335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores

4. Empaque

4.1 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%.

4.2 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 sanitaria.

CONDICIONES GENERALES FICHA TÉCNICA No. 5

6. Etiquetado Nutricional

6.1 Listado de ingredientes

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

6.2 SemafORIZACIÓN

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.

6.3 Declaración de alérgenos

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

6.4 Declaración de transgénicos

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

6.5 Declaración de Edulcorantes no calóricos

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

6.6 Sistema gráfico

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”

6.7 Instrucciones para el uso

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

6.8 Artes graficas

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

6.9 Periodo de vida útil

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

7. Identificación del lote en empaque primario

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 a 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 a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios)

5. Registro sanitario o notificación sanitaria: debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior realizado por el Ministerio de Educación. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

8. Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni 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.

8.1 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.

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