

MODIFICA RESOLUCIÓN EXENTA N° 2136, DE 24 DE OCTUBRE DE 2016, DE JUNAEB, QUE APRUEBA MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS, DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR JUNAEB – JUNJI – INTEGRA.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 1132

SANTIAGO, 30 MAY 2018

VISTO:

Lo dispuesto en la Ley N° 15.720, que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el Decreto Supremo de Educación N° 5.311, de 1968 que aprueba el Reglamento General de JUNAEB; en la Ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestación de servicios; en el Decreto Supremo de Hacienda N° 250, de 2004, que aprueba reglamento de Ley N° 19.886; en el Decreto Supremo de Salud N° 977, de 1996, que aprueba el reglamento sanitario de los alimentos, actualizado y vigente; en la Resolución afecta N° 398, de 2015, que aprueba bases administrativas, técnicas, operativas y anexos de la propuesta pública ID 85-37-LP15; en la Resolución afecta N°362, de 2016, que autoriza el trato o contratación directa para la adquisición de los servicios de suministro de raciones alimenticias y aprueba términos de referencia administrativos, técnicos-operativos y anexos; en la Resolución afecta N°42, de 2016, que aprueba bases administrativas, técnicas, operativas y anexos de la propuesta pública ID 85-50-LR16; en la Resolución N°51 del 21 de agosto de 2017, que aprueba bases administrativas, técnicas operativas y anexos, llama a licitación pública ID 85-15-LR17 y aprueba contrato tipo para la contratación del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y programa de alimentación párvulos para los años 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023; en la Resolución N°6, de 2018, que Aprueba Términos de Referencia y autorícese contratación directa con UTP Tekarera, para el suministro de raciones alimenticias para Los Programas de Alimentación Escolar PAE y Programas de Alimentación de Párvulos PAP, Periodo Marzo 2018 a Febrero 2021, en la Unidad Territorial 507, perteneciente a Isla de Pascua; en la Resolución Exenta N° 2136 de 2016 que aprueba manual de fichas técnicas de materias primas o productos, del programa de alimentación escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA; en el Decreto Supremo N° 5, de 12 de enero de 2018, del Ministerio de Educación que nombra en calidad de titular a Secretario General de JUNAEB; y en la Resolución N° 1600 de 2008 de la Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del Trámite de Toma de Razón.



CONSIDERANDO:

1. Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) es una corporación autónoma de derecho público que tiene como misión la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica a los escolares, conducentes a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación, de conformidad a lo establecido en el artículo 1° de la Ley N° 15.720.
2. Que, en cumplimiento de sus objetivos institucionales, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, desarrolla diversos programas de asistencia social y económica para escolares del país, dentro de los cuales se encuentra el Programa de Alimentación Escolar.
3. Que, el Departamento de Alimentación Escolar de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), en cumplimiento de sus objetivos institucionales a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y el Programa de Alimentación Preescolar (PAP), es el encargado de la entrega del beneficio de alimentación a lactantes, párvulos, estudiantes jóvenes y adultos de nuestro sistema escolar público y subvencionado, proveyéndoles hasta cuatro comidas diarias por beneficiario, las cuales constituyen gran parte de los nutrientes necesarios para el normal crecimiento y desarrollo de una persona.
4. Que, para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), JUNAEB contrata con terceros los servicios de suministro de entrega de raciones alimenticias, en plena observancia de establecido por la Ley N°19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestación de servicios y a las bases de licitación que rigen los respectivos procesos licitatorios, encontrándose actualmente vigentes a lo largo del país, los contratos provenientes de las licitaciones ID 85-37-LP15, ID 85-50-LR16, ID 85-15-LR17, como asimismo, las contrataciones directas 37-2016 (Región del Maule) y 15-2018 (Isla de Pascua);
5. Que, en este contexto, con objeto de establecer las especificaciones mínimas de los productos y materias primas que se deben utilizar en los Programas de Alimentación Escolar (PAE) y de Alimentación Preescolar (PAP), se elaboró el Manual de Fichas Técnicas de Materias Primas o Productos del Programa de Alimentación Escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA (correspondiente a la revisión N° 10), el cual fue aprobado mediante Resolución Exenta N° 2136 de 2016.
6. Que, JUNAEB, en conjunto con JUNJI e INTEGRA, revisan periódicamente las fichas técnicas de materias primas y/o productos establecidas en el manual antes referido, con la finalidad de que aquellas se encuentren actualizadas en lo relativo a las especificaciones técnicas que deben cumplir las materias primas y productos utilizados en la entrega de los programas PAE y PAP;



7. Que, de acuerdo a los requerimientos de los controles de la calidad, de la composición nutricional, microbiológica, química, física y sensorial/organoléptica que deben cumplir las materias primas y productos utilizados en el PAE y PAP, el Departamento de Alimentación Escolar (DAE) ha estimado que es preciso elaborar e incorporar nuevas fichas técnicas que deben ser agregadas a la revisión N°10, señalada en el considerando quinto precedente, debiendo en consecuencia, modificarse la referida Resolución Exenta N° 2136 de 2016 , en tal sentido, según se explicitará en la parte resolutive de este acto;
8. Que, la modificación que por este acto administrativo se aprueba, resultará aplicable en la ejecución del servicio de suministro de raciones alimenticias de los procesos licitatorios individualizados en el considerando cuarto precedente, y que se encontraren vigentes a la fecha de la tramitación del presente acto.
9. Que, es preciso señalar que, de conformidad a lo expresado las bases de licitación y en los términos de referencia, JUNAEB podrá modificar los manuales de fichas técnicas, incluidos como anexos de éstos, y exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sean necesarias conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.
10. Que, en el sentido expresado en el considerando precedente, la facultad de modificar el Manual de fichas técnicas del Programa de Alimentación Escolar, establecido como anexo de las bases de licitación y/o términos de referencia vigentes, se encuentra señalado de manera expresa en los respectivos pliegos, según se señala a continuación:
 - Licitación 85-37-15: Bases Técnicas-Operativas Programa de Alimentación Escolar JUNAEB, específicamente en el Título II. Requisitos Alimentarios y Nutricionales del Programa de Alimentación de JUNAEB, punto 1.2. Características y requisitos de las materias primas del programa, que señala “JUNAEB podrá modificar estos manuales, exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sea necesario conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.”
 - Trato Directo 37/2016 Maule: Aprobado mediante Resolución afecta N°362, de 2016, que “Autoriza el trato o contratación directa para la adquisición de los servicios de suministro de raciones alimenticias y aprueba términos de referencia administrativos, técnicos-operativos y anexos”, que en el Título II. Requisitos Alimentarios y Nutricionales del Programa de Alimentación de JUNAEB, punto 1.2. Características y requisitos de las materias primas del programa, establece que “JUNAEB podrá modificar estos manuales, exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sea necesario conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.”



- Licitación 85-50-LR 16: De conformidad a lo señalado en las Bases Técnicas-Operativas Programa de Alimentación Escolar, que en su Título II. Requisitos Alimentarios y Nutricionales del Programa de Alimentación de JUNAEB, N° 1. Requisitos Alimentarios, punto 1.2. Características y requisitos de las materias primas, productos y/o preparaciones del programa, párrafo 2° que indica “JUNAEB podrá modificar estos manuales, exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sean necesarias conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del programa de alimentación escolar.”
- Licitación 85-15-LR17: En la misma línea anterior, se estableció en las Bases Técnicas-Operativas Programa de Alimentación Escolar JUNAEB Titulo II. Requisitos Alimentarios y Nutricionales del Programa de Alimentación de JUNAEB, punto 1.2. Características y Requisitos de las Materias Primas, Productos y/o Preparaciones del Programa, que dispone “JUNAEB podrá modificar estos manuales, exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sean necesarias conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del programa de alimentación escolar.”
- Trato Directo 15/2018 Isla de Pascua: Resolución N°6, de 2018, que “Aprueba Términos de Referencia y autorícese contratación directa con UTP Tekarera, para el suministro de raciones alimenticias para Los Programas de Alimentación Escolar PAE y Programas de Alimentación de Párvulos PAP, Periodo marzo 2018 a febrero 2021, en la Unidad Territorial 507, perteneciente a Isla de Pascua”, en el Título II. Requisitos Alimentarios y Nutricionales del Programa de Alimentación de JUNAEB, punto 1.2. Características y Requisitos de las Materias Primas, Productos y/o Preparaciones del Programa, que dispone “JUNAEB podrá modificar estos manuales, exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sean necesarias conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del programa de alimentación escolar.”

11. Que, en todo lo no modificado por la presente Resolución, rige plenamente lo previsto en el Manual de fichas técnicas de materias primas o productos del programa de alimentación escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA (revisión N° 10), aprobado por Resolución Exenta N° 2136 de 2016. En consecuencia;

RESUELVO:

ARTICULO PRIMERO: APRUÉBASE

modificación al “Manual de Fichas Técnicas de Materias Primas o Productos del Programa de Alimentación Escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA”, Revisión N° 10, cuyo texto se inserta a continuación:



- I. En el Capítulo IV, denominado “FICHAS QUE APLICAN SOLO PARA JUNAEB, JUNJI E INTEGRÁ”, agréguese a continuación del punto 4.53 Zapallo italiano fresco, los nuevos puntos 4.54 LECHE EN POLVO CON FLUOR INSTANTANEA 12% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRÁ) y 4.55 LECHE EN POLVO CON FLUOR INSTANTANEA 18% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRÁ), los que son del siguiente tenor:

4.54 LECHE EN POLVO CON FLUOR INSTANTANEA 12% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRÁ)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo con flúor instantánea semidescremada 12% Materia Grasa
Descripción de las materias primas	LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y 216 al 218. Además deberán cumplir con las Normas Chilenas; NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007.
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Sólo se podrán usar las siguientes tipos de materias primas cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: Leche fluida: La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 12%, de humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea. Leche en polvo entera/leche en polvo descremada (proporción aprox. 45/55). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Leche en polvo semidescremada 12% materia grasa. Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Flúor: Monofluor fosfato de sodio: 0,035%
Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todas las leches independientemente del tipo, deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha, si es necesario, realizar la mezcla apropiada y usar la tecnología apropiada para obtener un producto de disolución instantánea.
Operaciones definitivas	LECHE EN POLVO CON FLÚOR 12% MG: Es el producto elaborado con las materias primas antes descritas en la presente ficha, las que una vez que cumplan con los requisitos establecidos, deben ser sometidas a tecnologías apropiadas para obtener un producto de disolución instantánea y posterior proceso de envasado.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto: Leche 12%MG que cumple todos los requisitos exigidos en la presente ficha, el producto es sometido al proceso de envasado al vacío o en atmósfera modificada o en atmósfera normal. El producto se deberá envasar en bolsas de envases tri-laminados . Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado debe garantizar la vida útil del producto, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases según corresponda.
Rotulación para envase primario y secundario	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente (actualizado y vigente) artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	LECHE EN POLVO CON FLÚOR 12% MG, es un producto que está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.
Conservación y vida útil	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	LECHE EN POLVO CON FLÚOR 12% MATERIA GRASA: Debe ser mantenido a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol. La vida útil del producto cerrado y herméticamente sellado es de 12 meses. El producto una vez abierto se debe consumir antes de 30 días, mantener la bolsa bien cerrada
Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	Forma Física. Polvo fino homogéneo, propio de la leche en polvo, libre de defectos. Aspecto. Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos. Color. Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada. Olor. Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños. Sabor. Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños. Textura. Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.
Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 3,5
Cenizas (g)	Mín. 6,0
Proteínas (g)	Mín. 29
Caseína (g)	Mín. 21
Lípidos totales (g)	Máx. 12,7
Ac. grasos saturados (g)	Máx. 8,3
Ac. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 2,8
Ac. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0,7
Ac. grasos trans (g)	Máx. 0,5



Carbohidratos disponibles (α)	Por diferencia Máx 49,2	
Azúcares totales	Máx. 49,2	
Colesterol (mg)	Máx. 57,5	
Sodio (mg)	Máx. 450	
Calcio (mg)	Mín. 990	
Flúor (mg)	2,4 – 3,8	
Requisitos Físico –Químicos		
Parámetro	100 g	
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18	
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15	
Índice de peróxidos: - O2/ kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después - O2/ kg de grasa entre los 30 y 59 días; - O2/ kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 1,5 meq Máx. 2,5 meq Máx. 5,0 meq	
Índice de solubilidad (%): Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99	
Requisitos sensoriales	Nota mínima	Nota máxima
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Consistencia	3	5
Requisitos Microbiológicos		
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente a Artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".		
Otros requisitos		
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1.Of1984 y 1650/2.Of2009. NOTA: la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea trazabilidad ascendente (hacia atrás-origen/proveedor), trazabilidad interna o de procesos (propia de la empresa) y trazabilidad descendente (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.		

4.55 LECHE EN POLVO CON FLÚOR INSTANTANEA 18% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo con flúor instantánea semidescremada 18% Materia Grasa.
Descripción de las materias primas	LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218. Además deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Sólo se podrán usar las siguientes tipos de materias primas cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: Leche fluida: La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203 del RSA actualizado y vigente, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 18% y la humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea. Leche en polvo entera/leche en polvo descremada (proporción aprox. 70/30). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa. Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa. Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Flúor: Monofluor fosfato de sodio: 0,035%
Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todas las leches independientemente del tipo, deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha, si es necesario, realizar la mezcla apropiada y usar la tecnología apropiada para obtener un producto de disolución instantánea.
Operaciones definitivas:	LECHE EN POLVO CON FLÚOR 18% MG: Es el producto elaborado con la(s) materia(s) prima(s) antes descritas deben ser sometidas a proceso de envasado.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto: Leche 18%MG que cumple todos los requisitos exigidos en la presente Ficha, el producto es sometido al proceso de envasado en el vacío o en atmósfera modificada o en atmósfera normal. El producto se deberá envasar en bolsas de envases tri-laminados . Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado debe garantizar la vida útil del producto, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases según corresponda.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto final está conformado por exclusivamente leche en polvo semidescremada 18% materia grasa láctea. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.
Conservación y vida útil	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	LECHE EN POLVO CON FLÚOR 18% MATERIA GRASA: Debe ser mantenido a temperatura ambiente en lugar limpio, fresco y seco, protegido del sol. La vida útil del producto cerrado y herméticamente sellado es de 12 meses. El producto una vez abierto se debe consumir antes de 30 días, mantener la bolsa bien cerrada.
Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	Forma Física: polvo fino, propio de la leche en polvo, libre de defectos Aspecto: Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos. Color: Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada. Olor: Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños. Sabor: Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños Textura: Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos



Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.	
Calidad Nutricional		
Requisitos nutricionales	100g	
Humedad (g)	Máx. 3,5	
Cenizas (g)	Mín. 6,0	
Proteínas (g)	Mín. 27	
Caseína (g)	Mín. 21	
Lípidos (g)	Máx. 19	
Ac. grasos saturados (g)	Máx. 12,6	
Ac. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 5,1	
Ac. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0,4	
Ac. grasos trans (g)	Máx. 0,8	
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 45,5	
Azúcares totales	Máx. 45,5	
Colesterol (mg)	Máx. 75,5	
Sodio (mg)	Máx. 420	
Calcio (mg)	Mín. 980	
Flúor (mg)	2,4 – 3,8	
Requisitos Físico –Químicos		
Parámetro	100 g	
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Máx. 18	
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15	
Índice de peróxidos:		
- O ₂ / kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después	Máx. 1,5 meq	
- O ₂ / kg de grasa entre los 30 y 59 días;	Máx. 2,5 meq	
- O ₂ / kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 5,0 meq	
Índice de solubilidad (%):		
Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99	
Requisitos sensoriales	Nota mínima	Nota máxima
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Consistencia	3	5
Requisitos Microbiológicos		
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".		
Otros requisitos		
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1.Of1984 y 1650/2.Of2009.		
NOTA: la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea trazabilidad ascendente (hacia atrás-origen/proveedor), trazabilidad interna o de procesos (propia de la empresa) y trazabilidad descendente (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL las requieran.		

- II. En el **Capítulo V**, denominado **"FICHAS QUE APLICAN SOLO PARA JUNAEB"**, agréguese a continuación del punto 5.71 Sucedáneo de jugo de limón en polvo, el nuevo punto 5.72 **POSTRE DE LECHE 70%LECHE (JUNAEB)**, del tenor que se señala a continuación:

5.72 POSTRE DE LECHE 70%LECHE (JUNAEB)

Características generales	
Nombre genérico	Postre de leche en polvo según variedad
Descripción de las materias primas	<p>LECHES: Nacional o Importada (siempre que provenga de Plantas que tengan Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).</p> <p>AZÚCARES: Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente y específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo al Artículo 406. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 146. No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Acido ciclámico.</p> <p>Colorantes: Se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente, excepto la Tartrazina y el Amarillo Crepúsculo. De preferencia se priorizará la utilización de colorantes naturales.</p> <p>Saborizantes/Aromatizantes: se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente actualizado y vigente en los límites máximos autorizados. De preferencia se priorizará la utilización de saborizantes/ aromatizantes naturales.</p> <p>Maltodextrina, podrá ser incorporado en las formulaciones de postres de leche siempre y cuando no se vean afectadas las características de composición nutricional.</p> <p>Se prohíbe el uso de concentrados proteicos de origen vegetal y animal (excepto suero lácteo derivado del proceso elaboración del queso).</p>
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes independientemente del tipo, deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que establece en el RSA actualizado y vigente. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha, si es necesario, realizar la mezcla apropiada y usar la tecnología apropiada para obtener un producto de disolución instantánea.
Operaciones definitivas: proceso de molienda o corte, según el caso	POSTRE DE LECHE: Es el producto elaborado con las materias primas indicadas en la presente ficha técnica y que son sometidos al proceso de mezclado, donde se debe cuidar especialmente de alcanzar el tiempo óptimo de mezclado y aplicar el procedimiento de incorporación de ingredientes de acuerdo a las BPF, de modo que el producto final tenga la composición química homogénea y según se describe en la presente Ficha. Mezcla en polvo para preparar postre de leche que contenga al menos un 70% de leche.



Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto mezclado y que cumple todos los requisitos exigidos en la presente Ficha, el producto es sometido al proceso de envasado al vacío o en atmósfera modificada. El producto se deberá envasar en bolsas de envases tri-laminados . Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente (artículo 14 letra H) y deberán cumplir con los artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto definida, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases, considerando como mínimo resistencia de sello, permeabilidad al oxígeno, permeabilidad al vapor de agua, migración global según corresponda.		
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente (actualizado y vigente) artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.		
Producto terminado:	El producto terminado Postre de leche, está conformado según la variedad. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de JUNAEB toda la información relativa a la trazabilidad del producto.		
Variedad Postres de leche	Tipos	Composición base	
Postres de leche con cereal	Arroz con leche y sémola con leche	Leche (70%), sacarosa, sémola (>12%) o arroz (>12%), almidón de maíz, saborizantes y colorantes permitidos.	
Postres de leche con adición de harina de cereal	Budín, mousse y bavaoís	Leche (70%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, saborizantes y colorantes permitidos.	
Postres de leche sin cereal con huevo	Flan, leche asada, leche nevada	Leche (70%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, huevo deshidratado, saborizantes y colorantes permitidos.	
Requisitos organolépticos postres de leche con cereal			
Parámetro	Arroz con leche	Sémola con leche	
Color (materia prima y reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y arroz.	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y sémola.	
Sabor (reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	
Olor y aroma (producto materia prima y reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	
Consistencia (producto reconstituido-listo para servir)	Espeso con presencia de granos enteros o semi-partidos de arroz cocidos (no puntilla de arroz)	Espeso con la presencia de los gránulos de sémola cocida (no semolina).	
Apariencia/ Granulosidad de la materia prima	Homogénea de fácil dilución con presencia de granos enteros o semi-partidos de arroz, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.	Homogénea de fácil dilución con presencia de gránulos de sémola, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.	
Otros de la materia prima, una vez reconstituido	Debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, óxido, amargo, quemado, parafina, entre otros		
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 - 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.		
Requisitos organolépticos postres de leche con adición de harina de cereal			
Parámetro	Budín	Mousse	Bavaoís
Color (producto materia prima y reconstituido - listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un bavaoís sabor frambuesa, naranja o piña
Sabor (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de un mousse sabor chocolate lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de un bavaoís sabor frambuesa, naranja o piña
Olor y aroma (producto materia prima y reconstituido - listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un bavaoís sabor frambuesa, naranja o piña
Consistencia del (producto reconstituido - listo para servir)	Espeso, cuajado,	Espeso, suave, cremoso	Suave, aireado, espumoso,
Apariencia/ Granulosidad de la materia prima	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 - 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.		
Requisitos organolépticos postres de leche sin cereal con huevo			
Parámetro	Flan	Leche asada	Leche nevada
Color (producto materia prima y reconstituido - listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche asada	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche nevada
Sabor (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate. Podrá incluir esencias de canela, vainilla y/o caramelo.	Debe corresponder al perfil básico de una leche asada. Podrá incluir esencias de canela o caramelo	Debe corresponder al perfil básico de una leche nevada. Podrá incluir esencias de canela, limón o naranja.
Olor y aroma (producto materia prima y reconstituido - listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche asada.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche nevada.
Consistencia del (producto reconstituido - listo para servir)	Semisólido, cuajado, textura lisa	Semisólido, cuajado, textura irregular	Semilíquida
Apariencia/ Granulosidad de la materia prima	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 - 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.		

Nota: para todas las variedades de postres de leches, el producto debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, óxido, amargo, quemado, parafina, entre otros. Adicionalmente, debe estar libre de cualquier tipo de contaminación, sustancias o partículas extrañas según lo definido en el Art. 14 del RSA actualizado y vigente.



Requisitos nutricionales	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
Parámetro	100g	100g	100g
Humedad (g)	Máx. 6	Máx. 6	Máx. 4
Proteínas (g)	Min. 14	Min. 14	Min. 15
Caseína (g)	Min. 11	Min. 11	Min. 11
Carbohidratos (g)	55-65	55-65	55-65
Azúcares totales (g)	Máx. 52	Máx. 53	Máx. 52
Sacarosa (g)	11-30	15-30	15-30
Lípidos (g)	8,5-13,5	8,5-13,5	9,5-14,0
Ác. grasos Saturados (g)	5,5-8,7	5,5-8,3	6,0-8,5
Ác. grasos Monoinsaturados (g)	2,6-4,0	2,6-4,0	2,9-4,1
Ácidos Grasos Poliinsaturados (g)	0,2-0,8	0,4-0,8	0,5-0,8
Cenizas (g)	3-5	3-5	3-5
Colesterol (mg)	30-55	30-55	55-83
Calcio (mg)	Min. 460	Min. 460	Min. 460
Sodio (mg)	Máx. 400	Máx. 400	Máx. 400
Requisitos Físico-Químicos	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18	Max. 18	Max. 18
Requisitos sensoriales una vez reconstituídos		Nota mínima	Nota máxima
Apariencia		3	5
Olor		3	5
Sabor		3	5
Color		3	5
Textura		3	5
Requisitos Microbiológicos			
Postres de leche con cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".		
Postres de leche con adición de harina de cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".		
Postres de leche sin cereal con huevo	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción".		
Otros requisitos			
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1.Of1984 y 1650/2.Of2009.			
NOTAS: La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea trazabilidad ascendente (hacia atrás-origen/proveedor), trazabilidad interna o de procesos (propia de la empresa) y trazabilidad descendente (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.			

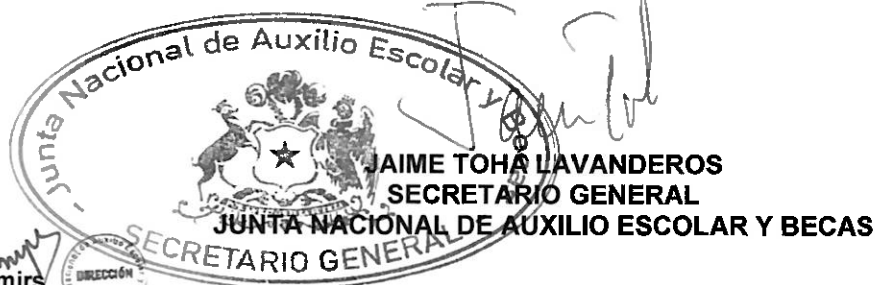
ARTÍCULO SEGUNDO: MANTENGASE vigente en

todo lo no modificado la Resolución Exenta N° 2136, de 24 de octubre de 2016, que aprueba manual de fichas técnicas de materias primas o productos, del Programa de Alimentación Escolar JUNAEB, JUNJI, INTEGRA.

ARTÍCULO TERCERO: PUBLÍQUESE la presente

Resolución, una vez tramitada, en el portal web de Gobierno Transparente de JUNAEB por la Secretaría Administrativa y Documental, correspondiente al SIAC, en el banner "Actos y Resoluciones con Efectos sobre Terceros", en la categoría "Resolución" a objeto de dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 7° de la Ley N° 20.285 sobre Acceso a la Información Pública y en el artículo N° 51 de su Reglamento.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE



RDM/JMF/NSC/mjrs

Distribución:

1. Departamento de Alimentación Escolar
2. Departamento Jurídico
3. Oficina de Partes