

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<h1>ARROZ FORTIFICADO</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: CER-AF-2021				Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Arroz fortificado
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Derivados de cereales
1.4 Descripción general	<p>El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano símil.</p> <p>Este grano símil debe estar presente en el producto final, entre 1% y 3% en la mezcla total.</p> <p>El “grano fortificado” (grano símil), es elaborado a partir de arroz partido que ha sido sometido a un proceso de extrusión tibia o caliente y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades establecidas, y luego se le ha dado forma similar al grano de arroz.</p> <p>El arroz fortificado deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la tabla de características nutricionales.</p> <p>No se permite el uso de grano símil, cuya fecha de vencimiento sea anterior a la de vida útil del producto terminado.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Sabor	Exento de sabores extraños.	
Aspecto	Exento de ñelén y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia	
	Superior (tolerancia máx.)	Extra (Tolerancia máx.)		
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.	
Grado				
Granos Rojos (%)	0,5	0,0		
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	4		2
	Tizosos parciales	10		5
Granos Dañados (%)	0,5	0,0		
Mezcla varietal contrastante (%)	5,0	2,5		
Materia extraña (*) (%)	0,25	0,15		
Granos quebrados (%)	15	5		
Granos inmaduros (%)	0,05	0,0		

(*) Se considera solo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:53:13 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:08:34 -05:00

Versión N° 01	ARROZ FORTIFICADO	Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-AF-2021	Dirección Pág. 2 de 5

Requisito	Especificación		Referencia
Metales pesados (*)	Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.4	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	CODEX STAN 193-2015. "Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos".

(*) Puede ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.

2.3 Características Nutricionales (Micronutrientes)

Micronutriente	Cantidad Mínima (por 100g de arroz fortificado crudo)	Referencia
Vitamina A UI	800	Fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente. R.M N° 745-2018/MINSA
Palmitato de Vitamina A		
Tiamina (B1) mg	0.35	
Tiamina mononitrato		
Niacina (B3) mg	4.0	
Niacinamida		
Piridoxina (B6) mg	0.36	
Clorhidrato piridoxina		
Folato (B9) µg	120	
Ácido fólico		
Cianocobalamina (B12) µg	0.64	
Vitamina D µg	1.4	
Vitamina D3		
Vitamina E mg ET	3.1	
Tocoferol acetato		
Hierro mg	4.2	
Pirofosfato de hierro micronizado		
Zinc mg	3.2	
Óxido de Zinc		

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos secos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 13.10.2020 15:53:34 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:08:44 -05:00

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<h1>ARROZ FORTIFICADO</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: CER-AF-2021				Pág. 3 de 5

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)(*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto: “Arroz Fortificado Grado Superior” o “Arroz Fortificado Grado Extra”.
- Porcentaje de grano símil. *
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito del PNAEQW.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la ficha técnica del grano símil, expedida por el fabricante del mismo.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:53:48 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:08:55 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	ARROZ FORTIFICADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-AF-2021		Pág. 4 de 5

- b) Copia simple de factura o boleta que acredite la adquisición del grano símil emitido por el fabricante o distribuidor autorizado.
- c) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del arroz fortificado y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- d) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido que contemple la etapa del mezclado, vigente durante la fabricación del producto.
- e) Copia simple del Comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto arroz.

4.2 Certificación Obligatoria.

- a) Copia simple del certificado de análisis u otra denominación equivalente del grano símil, realizado por un laboratorio acreditado del país de origen, que demuestre que el producto cumple con la fortificación establecida. El laboratorio acreditado deberá encontrarse dentro del Alcance de Reconocimiento Mutuo (MRA) del ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios).
- b) Copia simple del certificado de productor agropecuario, otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de arroz como materia prima¹.
- c) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote del arroz fortificado, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y nutricionales (micronutrientes trazadores: hierro y vitamina B1 (tiamina)) establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- d) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".
 - En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de*

¹ Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:54:03 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:05 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	ARROZ FORTIFICADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-AF-2021		Pág. 5 de 5

muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- **Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 13.10.2020 15:54:20 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:09:16 -05:00