

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>			Resolución Ejecutiva N° D00288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2021			Pág. 1 de 4

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Carne seca o deshidratada sin hueso  
 1.2 **Tipo de alimentos** No perecible  
 1.3 **Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (POA)  
 1.4 **Descripción general**

Producto	Definición
Charqui	Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado y secado o deshidratado.
Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado y secado o deshidratado.
Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de ovino, bovino, caprino y porcino seca, deshuesada y desgrasada, fileteado, salado y secado o deshidratado.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.	
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	
Aspecto	Exento de insectos, parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos (*) u otras materias extrañas.	

(\*) sin presencia de micro quistes de *Sarcocystis spp.*

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 20	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína (%)	Mínimo 45	
Grasa (%)	Máximo 12	

**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 19:44:33 -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 18:15:24 -05:00

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D00288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2021			Pág. 2 de 4

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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 X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

### 3. PRESENTACIÓN Y ENVASES

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsas	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno de alta densidad	Establecido por el fabricante
	Cajas	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

(\*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

#### 3.1 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante o el procesador.

#### 3.2 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (Alimento industrializado).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario (Alimento industrializado) o Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos.
- Código de lote

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

#### 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 19:45:00 -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 18:15:50 -05:00

 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>		Resolución Ejecutiva N° D00288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2021		Pág. 3 de 4

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.

##### 4.1.1 Para productos Industrializados.

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 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, vigente durante la fabricación del producto.

##### 4.1.2 Para productos de procesamiento primario.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA otorgado a la línea completa de proceso productivo, vigente durante el periodo de atención.

##### 4.2 Certificación Obligatoria.

- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- 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.
- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del informe de ensayo del análisis de micro quistes del *Sarcocystis spp.*, del producto (por código de lote y presentación), realizado 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 fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de 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*

#### 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 19:45:14 -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 18:15:42 -05:00

 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D00288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2021		Pág. 4 de 4

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.

## 5. ANEXOS

### 5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
POA-DH-01-2021	CHARQUI
POA-DH-02-2021	CHALONA
POA-DH-03-2021	CARNE SECA SALADA

#### 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 19:45:34 -05:00

#### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CUTIERRÉZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 12.10.2020 18:16:01 -05:00