

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 01 | CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL | | | Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: POA-PA-2021 | | | Dirección Pág. 1 de 5 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Pescado en agua y sal.
- 1.2 Tipo de alimentos** No perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (POA)
- 1.4 Descripción general** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, conservado en agua y sal, en envase metálico, sellado herméticamente sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

| Especie | Presentación del contenido |
|---|----------------------------|
| “Anchoveta” <i>Engraulis ringens</i> | Entero |
| “Atún y Bonito” <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i> | Lomo |
| “Caballa” <i>Scomber japonicus.</i> | Entero |
| “Machete” <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i> | Entero |
| “Jurel” <i>Trachurus murphyi.</i> | Entero |

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

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|---|
| Olor | Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez. | NTP 204.007:2019. PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. |
| Sabor | Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez. | |
| Textura | Característico del producto y la especie que la compone. | |

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 16:29:07 -05:00

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 16:29:33 -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 18:29:04 -05:00

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

| | | |
|---------------|--|--|
| Versión N° 01 | CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: POA-PA-2021 | Pág. 2 de 5 |

| | | |
|---------------------|--|----------------------|
| Contenido (*) | Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado). | Requisito del PNAEQW |
| Líquido de gobierno | Color claro, transparente, libre de parásitos u otras materias extrañas. | |

(*) Para el caso de la anchoveta y pescados en la presentación entero, no debe considerarse "exento de espinas, escamas, piel, sangre".

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|-------------------------------|------------|-----------------------------|--|---|---|-------|-------|-----|-----|---|
| Histamina (ppm) | <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</td> <td rowspan="2">TOLERANCIA</td> <td colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</td> </tr> <tr> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p> | NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | m | M | n = 9 | c = 2 | 100 | 200 | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. |
| NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | | | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | | | | | | | |
| | | m | M | | | | | | | | | |
| n = 9 | c = 2 | 100 | 200 | | | | | | | | | |
| Estaño (inorgánico) (ppm) | <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</td> <td rowspan="2">TOLERANCIA</td> <td colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</td> </tr> <tr> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>n = 1</td> <td>c = 0</td> <td colspan="2">200</td> </tr> </table> | NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | m | M | n = 1 | c = 0 | 200 | | |
| NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | | | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | | | | | | | |
| | | m | M | | | | | | | | | |
| n = 1 | c = 0 | 200 | | | | | | | | | | |
| Plomo (mg/kg) | Máximo 0.30 | | | | | | | | | | | |
| Cadmio (mg/kg) | Máximo 0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa) | | | | | | | | | | | |
| Mercurio (mg/kg) | Máximo 0.50 Máximo 1.0 (solo para atún y bonito) | | | | | | | | | | | |

2.3. Características microbiológicas

| Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
|-------------------------------------|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | c | | |
| Prueba de Esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados

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 16:29:27 -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 18:29:09 -05:00

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| Versión N° 01 |  PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL</h2> <p>CÓDIGO: POA-PA-2021</p> | | Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE Dirección Pág. 3 de 5 |

térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

3. PRESENTACIÓN

3.1 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 | Lata | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) | 0.08 kg a 0.425 kg |
| | | Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*) | |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Requisitos del envase

| Características | Requisitos | Especificación | Referencia |
|--|---|--|---|
| Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados. | Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. |
| | Para envases rectangulares. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). | |
| | Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg). | |
| Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos. | Ganchos de cuerpo y tapas. | Uniformes en su perímetro. | |
| | Borde superior e inferior del doble cierre. | Lisos y sin irregularidades. | |
| | Compuesto sellador. | Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre. | |
| | Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$ | Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60% | |
| Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$ | Mayor o igual al 70% | | |
| Traslape (%) $= \frac{gc + qt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$ | Mayor o igual al 45% | | |

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 16:29:50 -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 18:29:14 -05:00

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 01 | CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL | | | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: POA-PA-2021 | | | Pág. 4 de 5 |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$ | Mayor o igual a 1 mm | |
| | Arrugas (grado de apriete) | Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%). | |
| | | Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%). | |
| Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre. | | | |

(*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido Por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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

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 16:30:09 -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 18:29:21 -05:00

| | | | |
|---|---|---|--|
|  PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 01 | CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL | | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: POA-PA-2021 | | Pág. 5 de 5 |

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

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

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 16:30:34 -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 18:29:26 -05:00