

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	HARINAS DE FRUTAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-FR-2021			Pág. 1 de 4	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
1.1 Denominación técnica	Harinas de frutas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados.
1.4 Descripción general	Es el producto elaborado a partir de lúcuma o plátano, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial, molienda y tamizado, con o sin fortificación (para producto industrializado) o mediante un proceso de secado natural, molienda y tamizado (para producto primario) envasado herméticamente. El producto no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. Ver denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto en sus diferentes tonalidades	Requisito del PNAEQW
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

2.2.1 Harina de Lúcuma

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.042:2012 (Rev. 2018) Lúcuma. Harina de Lúcuma. Requisitos
Acidez (expresado en ácido cítrico) (g/100 g)	Menor a 1	
Ceniza (g/100g)	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

2.2.2 Harina de Plátano

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2019). Plátano y Derivados. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos
Ceniza (%)	Máximo 2,5	
Fibra bruta (%)	Máximo 1,0	
Tamaño de las partículas (harina fina) (%)	Mínimo el 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	

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 18:20:44 -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 18:37:24 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	HARINAS DE FRUTAS			Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2021			Dirección Pág. 2 de 4

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

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	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 Kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Sacos	Polipropileno	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 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.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote-
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario (Alimento industrializado).
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 18:21:10 -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 18:37:29 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	HARINAS DE FRUTAS	Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE	Dirección - Pág. 3 de 4
CÓDIGO: HAR-FR-2021			

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

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. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.

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 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.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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 18:22:05 -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 18:37:34 -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	HARINAS DE FRUTAS			Resolución Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2021			Dirección Pág. 4 de 4

- **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 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
HAR-FR-01-2021	HARINA DE LÚCUMA
HAR-FR-02-2021	HARINA DE PLÁTANO

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 18:22:30 -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 18:37:39 -05:00