

| | | | | |
|---|--------------------------|---|---|---|
|  | PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 01 | HARINAS EXTRUIDAS | | | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| CÓDIGO: HAR-HE-2021 | | | Pág. 1 de 4 | |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|----------|----------|---------------------------------|
| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | | | | |
| 1.1 Denominación técnica | Harinas Extruidas | | | | | |
| 1.2 Tipo de alimentos | No perecible | | | | | |
| 1.3 Grupo de alimentos | Harinas y derivados | | | | | |
| 1.4 Descripción general | <p>Es el producto elaborado a partir de granos andinos y/o cereales y/o leguminosas y/o tubérculos, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión) y molienda, con o sin fortificación.</p> <p>Las harinas extruidas deben de provenir de materia prima limpia, sanas, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.</p> <p>Ver las denominaciones individuales en el anexo.</p> | | | | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | | | | | | |
| 2.1 Características Organolépticas | | | | | | |
| | Característica | Especificación | Referencia | | | |
| | Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros. | Requisito del PNAEQW | | | |
| | Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | | | | |
| | Aspecto | Homogéneo, sin grumos, sin materias extrañas. | | | | |
| 2.2 Características Físico Químicas | | | | | | |
| | Característica | Especificación | Referencia | | | |
| | Humedad (%) | Menor o igual a 5 | R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación" | | | |
| | Acidez (expresada en ácido sulfúrico) (%) | Menor o igual a 0.4 | | | | |
| | Índice de gelatinización (%) | Mayor a 94 | | | | |
| | Aflatoxinas | No detectable en 5 ppb | | | | |
| | Saponina (*) | Ausente | | | | |
| (*) Para aquellos que contienen quinua. | | | | | | |
| 2.3 Características Microbiológicas | | | | | | |
| | Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g |
| | | | | | | m M |
| | Aerobios mesófilos | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ⁴ 10 ⁵ |
| | Mohos | 6 | 3 | 5 | 1 | 10 ³ 10 ⁴ |
| | Levaduras | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ³ 10 ⁴ |
| | Coliformes | 6 | 3 | 5 | 1 | 10 10 ² |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 10 ² |
| | <i>Bacillus cereus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² 10 ⁴ |
| | <i>Salmonella sp.</i> | 12 | 2 | 20 (*) | 0 | Ausencia /25g - |

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 18:25:34 -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 18:39:58 -05:00

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

(*) Hacer compósito para analizar n=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 IX.3. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas y 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 | Bolsa | Polietileno de alta densidad (PEAD) | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje opcional (*) | Bolsa | Polietileno (PE) | |
| | Saco | Polipropileno | |
| | Caja | Cartón corrugado | |

(*) 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, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- 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.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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

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 18:40:04 -05:00

| | | | |
|---|---|---|---|
|  PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 01 | HARINAS EXTRUIDAS | | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: HAR-HE-2021 | | Pág. 3 de 4 |

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 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 Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

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:

- 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.

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 18:25:59 -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 18:40:12 -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 EXTRUIDAS | | | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE |
| | CÓDIGO: HAR-HE-2021 | | | Pág. 4 de 4 |

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-HE-01-2021 | HARINA EXTRUIDA DE ARROZ. |
| HAR-HE-02-2021 | HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA. |
| HAR-HE-03-2021 | HARINA EXTRUIDA DE CEBADA. |
| HAR-HE-04-2021 | HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ. |
| HAR-HE-05-2021 | HARINA EXTRUIDA DE QUINUA. |
| HAR-HE-06-2021 | HARINA EXTRUIDA DE HABA. |
| HAR-HE-07-2021 | HARINA EXTRUIDA DE TARWI. |
| HAR-HE-08-2021 | HARINA EXTRUIDA DE ARVEJA. |
| HAR-HE-09-2021 | HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA. |
| HAR-HE-10-2021 | HARINA EXTRUIDA DE MACA |
| HAR-HE-11-2021 | HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ MORADO. |
| HAR-HE-12-2021 | HARINA EXTRUIDA TRIGO. |
| HAR-HE-13-2021 | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS |

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 18:26:14 -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 18:40:18 -05:00