

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>		Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-HP-2021		Pág. 1 de 6

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Hojuelas precocidas
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Derivados de cereales
- 1.4 Descripción general** Es el producto elaborado a partir de gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), las leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, pudiéndose mezclar con harinas de otros vegetales como tubérculos y raíces procesadas (beneficiadas).
- Las hojuelas precocidas deberán de provenir de materia prima limpia, sana, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.
- Ver las denominaciones individuales en el anexo.

Hojuelas de quinua	de con	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinua según NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
Hojuelas de kiwicha	de con	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha según NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
Hojuelas de avena con maca	de con	Debe contener como mínimo el 6% de harina tostada de maca según NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto (*)	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

(*) Se admite presencia de harina de maca para el caso de hojuelas de avena con maca y granos de kiwicha para el caso de hojuelas de avena con kiwicha.

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de avena o leguminosas) (*)	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	

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

Versión N° 02	HOJUELAS PRECOCIDAS	Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
		Pág. 2 de 6

		Programas Sociales de Alimentación” y requisitos del PNAEQW.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
Acidez (%) (Expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	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” y requisitos del PNAEQW.
Acidez (%) (Expresada en ácidos grasos libres)	Máximo 6 (hojuelas a base de avena o tarwi) (*)	
	Máximo 6 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
	Máximo 7 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
	Máximo 6 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
Saponina (**)	Ausente	Establecido por el PNAEQW
Fibra cruda (%)	Máximo 3	
Proteína (%)	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
	Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha o tarwi o quinua)	Tabla de composición de alimentos – Cenán 2017 y Requisitos del PNAEQW.
	Mínimo 12 (hojuelas de avena con kiwicha) (*)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos y requisitos del PNAEQW.

Versión N° 02	HOJUELAS PRECOCIDAS	Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 3 de 6
CÓDIGO: CER-HP-2021		

	Mínimo 11 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.

(*) Aplica para mezclas.

(**) Para productos que contengan quinua.

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 Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es 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

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE Dirección Pág. 4 de 6
CÓDIGO: CER-HP-2021				

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 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 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.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la 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.
- c) Copia simple de Ficha Técnica del alimento en la cual se contemple el porcentaje de las hojuelas precocidas y/o harinas utilizadas para la elaboración del producto final expedido por el fabricante. (aplica solo mezclas)

4.2 Certificación Obligatoria

- a) 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.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HOJUELAS PRECOCIDAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CER-HP-2021			Pág. 5 de 6

b) 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.

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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HOJUELAS PRECOCIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CER-HP-2021		Pág. 6 de 6

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-HP-01-2021	HOJUELAS DE QUINUA
CER-HP-02-2021	HOJUELAS DE AVENA
CER-HP-03-2021	HOJUELAS DE TARWI
CER-HP-04-2021	HOJUELAS DE AVENA CON MACA
CER-HP-05-2021	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA
CER-HP-06-2021	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA
CER-HP-07-2021	HOJUELAS DE CAÑIHUA
CER-HP-08-2021	HOJUELAS DE KIWICHA
CER-HP-09-2021	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA