

Versión N° 02	 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	<h1>LECHE FERMENTADA TRATADA TÉRMICAMENTE</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: BEB-LF-2021				Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche fermentada tratada térmicamente
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebibles
- 1.4 Descripción general** Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a un tratamiento térmico luego de la fermentación, que asegure una larga vida útil.
- Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o pulpas y/o cereales) con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y/o minerales.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- 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 periodo de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa láctea (% m/m)	Menos de 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3	
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	
Azúcar Total (*)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (*)	Según normatividad vigente	
Sodio (*)	Según normatividad vigente	

*Los parámetros técnicos de la especificación varía de acuerdo a lo declarado por el fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:22:46 -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: 10.02.2021 19:05:08 -05:00

Versión N° 02	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE	Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 2 de 4
CÓDIGO: BEB-LF-2021		

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: por 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 1.6 Leches Fermentadas y acidificadas (yogurt, leche cultivada, cuajada, 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	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0.2 kg o 0.2 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón cubierto por plástico termoencogible	

*Ley N°30884. "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:22:59 -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: 10.02.2021 19:05:14 -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 Nº 02	<h1>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE</h1> <p>CÓDIGO: BEB-LF-2021</p>	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 3 de 4	

- 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

- 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, fisicoquímicas y requisitos del envase 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: 10.02.2021 23:23:14 -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: 10.02.2021 19:05:19 -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° 02	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE	Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	Dirección
	CÓDIGO: BEB-LF-2021		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 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (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.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:23:28 -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: 10.02.2021 19:05:23 -05:00