

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PESCADO SALADO Y PRENSADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2021			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Pescado salado y prensado, empacado al vacío.
- 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, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío con un tiempo de larga vida útil y que no requiera refrigeración.

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

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

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" <i>Engraulis ringens</i>	Entero
"Caballa" <i>Scomber japonicus.</i>	Entero
"Pejerrey" <i>Odontesthes regia regia</i>	Entero
"Camotillo" <i>Diplectrum conceptione</i>	Entero
"Paco" <i>Piaractus brachypomus</i>	Entero o Filete
"Gamitana" <i>Colossoma macropomum</i>	Entero o Filete
"Paiche" <i>Arapaima gigas</i>	Filete
"Trucha" <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero o Filete
"Doncella" <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Entero o Filete
"Dorado" <i>Salminus brasiliensis</i>	Entero, Filete

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 21:02:18 -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 19:02:59 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PESCADO SALADO Y PRENSADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2021			Pág. 2 de 4

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto	NTP 204.042: 1989 (Revisada el 2010). Productos pesqueros seco y seco-salados
Color	Característico a cada especie, no deberán presentar manchas pardas (hongos) ni coloración rojiza (bacterias halófilas).	
Sabor	Característico a cada especie, exento de sabores extraños	Requisito del PNAEQW
Textura	Característico a cada especie, firme al tacto.	
Contenido	Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Humedad (%)	Máximo 55	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)(*)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>200</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table>	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	200	400	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	200	400									
<p>a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y,</p> <p>b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y,</p> <p>c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm</p>												

*Según tabla N°2 "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" del 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.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella spp.</i>	10	5	0	Ausencia/25g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

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 21:02:31 -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 19:03:05 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PESCADO SALADO Y PRENSADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2021			Pág. 3 de 4

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1.00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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 D.S. 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.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- 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 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.
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

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 21:02:49 -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 19:03:10 -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	PESCADO SALADO Y PRENSADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288- 2020- MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2021		Pág. 4 de 4

4.2 Certificación Obligatoria

- a) 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 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 21:03:06 -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 19:03:15 -05:00