

 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	<b>Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social</b> Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar <b>QALI WARMA</b>
Versión N° 01	<b>PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO</b>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PLA-RC-2024	Pág. 1 de 5

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Producto lácteo concentrado y/o reconstituido
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Productos lácteos y productos análogos
<b>1.4 Descripción general</b>	<p>Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco. Pudiendo ser enriquecido con vitaminas y minerales.</p> <p>Las materias primas utilizadas para su elaboración son: leche y leches en polvo y/o nata (crema) y/o natas (cremas) en polvo y/o productos a base de grasa de leche. Para ajustar la proteína puede utilizarse retentado de la leche y/o permeado de la leche y/o lactosa.</p> <p>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 período de los análisis solicitados).</p> <p>Se aceptan las denominaciones aprobadas y autorizadas por la autoridad sanitaria para el alimento.</p>

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Fluido uniforme	

### 2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Grasa	g/100g	Mínimo 6.4	Requisito del PNAEQW
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5	
Proteína	g/100g	Mínimo 6,0	

### 2.3. Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo	Aceptación	Rechazo
----------	------------------	------------	---------

	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO</b>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PLA-RC-2024		Pág. 2 de 5

	<b>n</b>	<b>c</b>		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente"				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).				

### 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	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 Kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con Tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	
	Envoltura termoencogible	Film de polietileno	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gancho de la tapa</li> <li>- Gancho del cuerpo</li> <li>- Espesor de cierre</li> <li>- Altura de cierre</li> <li>- Porcentaje de arrugas</li> <li>- Hermeticidad (prueba de fuga)</li> <li>- Compacidad promedio <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Superposición mínima en laterales <math>\geq 45\%</math> o</li> </ul>	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO</b>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PLA-RC-2024		Pág. 3 de 5

		- Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$ , según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

### 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la 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.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Instrucciones para el uso.

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

 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO</b>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PLA-RC-2024	Pág. 4 de 5

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 Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.
- 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 con firma digital y código QR<sup>1</sup> del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR<sup>2</sup> del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas 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.
  - En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.
  - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, 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 Fisicoquímico**  
*El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es 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 S2, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para análisis organoléptico, control de cierre y vacío se analizan todas las muestras extraídas, para el caso de análisis fisicoquímico se realizará en una muestra compósito)*

<sup>1</sup> Código QR legible que contenga la dirección electrónica de ubicación del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe encontrarse registrado en los servicios informáticos implementados por el INACAL

<sup>2</sup> Código QR legible que contenga la dirección electrónica de ubicación del informe de ensayo, el mismo que debe encontrarse registrado en los servicios informáticos implementados por el INACAL

 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO</b>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PLA-RC-2024	Pág. 5 de 5

- **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 hasta el plazo máximo 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.

La toma de muestras dirimientes es obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, con el mismo método, en la misma cantidad, con precinto propio y sin requerimiento de ensayo; a fin de servir como testigo ante una controversia o casuísticas presentadas durante la prestación del servicio alimentario.

Los organismos de inspección deben mantener las muestras dirimientes en condiciones controladas para conservar sus características iniciales. Su vigencia es acorde a la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses.

El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.