

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  <b>PERÚ</b> | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
|   | <h1>AZÚCAR RUBIA</h1>                       |   | Resolución Ejecutiva N° D000 - 2022-MIDIS/PNAEQW-DE  |
| Versión N° 02   | CÓDIGO: AZU-AZ-2022                         |   | Pág. 1 de 4  |

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1.1 Denominación técnica</b> | Azúcar rubia   |
| <b>1.2 Tipo de alimentos</b>    | No Perecible   |
| <b>1.3 Grupo de alimentos</b>   | Azúcares   |
| <b>1.4 Descripción general</b>  | La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum spp.</i> ), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre. |

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

### 2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación  | Referencia           |
|-----------------|---|----------------------|
| Color           | De acuerdo a la naturaleza del producto   | Requisito del PNAEQW |
| Sabor y olor    | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto  |                      |
| Aspecto         | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas |                      |

### 2.2. Características Físico Químicas

| Características                            | Especificación | Referencia   |
|--|----------------|--|
| Color a 420 nm UI                          | Máximo 3500    | NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. |
| Cenizas conductimétricas (% m/m)           | Máximo 0,50    |  |
| Humedad (% m/m)                            | Máximo 0,40    |  |
| Polarización a 20 °C, °Z                   | Mínimo 98,00   |  |
| Azúcares reductores (% m/m)                | Máximo 0,70    |  |
| Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg) | Máximo 500     |  |
| Arsénico (mg/kg)                           | Máximo 1       |  |
| Cobre (mg/kg)                              | Máximo 1,5     |  |
| Plomo (mg/kg)                              | Máximo 0,5     |  |

### 2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Límite por g        |                     |
|--------------------|-----------|-------|---|---|---------------------|---------------------|
|                    |           |       |   |   | m                   | M                   |
| Aerobios mesófilos | 1         | 3     | 5 | 2 | 4 x 10 <sup>2</sup> | 2 x 10 <sup>3</sup> |
| Enterobacteriaceas | 5         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup>     |
| Mohos              | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 20                  |
| Levaduras          | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup>     |

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 VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancaca.

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  <b>PERÚ</b> | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Versión N° 02   | <b>AZÚCAR RUBIA</b>                         |   | Resolución Ejecutiva N° D000 - 2022-MIDIS/PNAEQW-DE  |
|   | CÓDIGO: AZU-AZ-2022                         |   | Pág. 2 de 4  |

### 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 | Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado. | Hasta 1,00 kg                                 |
| Envase secundario       | Bolsa | Polietileno (PE)   | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional) (*) | Saco  | Polipropileno  |   |

(\*) 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.

#### 3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA 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
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (\*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

(\*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  <b>PERÚ</b> | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA          |
| Versión N° 02   | <b>AZÚCAR RUBIA</b>                         |   | Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2022-MIDIS/PNAEQW-DE |
|   | CÓDIGO: AZU-AZ-2022                         |   | Pág. 3 de 4   |

#### 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 la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado, [vigente durante la elaboración del producto final](#).

##### 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 [del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis](#) de las características organolépticas, fisicoquímicas y [microbiológicas](#) establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- [Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno \(01\) de los ensayos organolépticos y 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 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 hasta el plazo máximo de

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

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|  <b>PERÚ</b> | Ministerio de Desarrollo<br>e Inclusión Social | Viceministerio<br>de Prestaciones Sociales | Programa Nacional<br>de Alimentación Escolar<br>QALI WARMA              |
| Versión N° 02   | <b>AZÚCAR RUBIA</b>                            |  | Resolución Dirección<br>Ejecutiva N° D000 -<br>2022-MIDIS/PNAEQW-<br>DE |
|   | CÓDIGO: AZU-AZ-2022                            |  | Pág. 4 de 4   |

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 [la versión vigente de las](#) “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.