

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: ALI-EN-2023			Pág. 1 de 7	

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Alimento elaborado envuelto
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	Percible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Alimento elaborado
1.4	<b>Descripción general</b>	<p>Es un alimento elaborado a base de maíz y/o yuca y/o arroz y/o plátano y/o quinua con adición de carne, vegetales, entre otros ingredientes, sin adición de aditivos químicos, que se envuelven en hojas de maíz o plátano, bijao, achira, entre otros, amarrado y/o sujetado con fibras naturales que garanticen su hermeticidad, sometido a un proceso térmico de cocción u horneado, con una vida útil menor a 48 horas.</p> <p>Alimento preparado dentro del establecimiento del proveedor del PNAEQW.</p> <p>Ver las formulaciones y denominaciones individuales en el anexo:</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico de los ingredientes, libre de olores extraños a su naturaleza	Requisito del PNAEQW
Sabor	Característico de los ingredientes, libre de sabores extraños a su naturaleza	
Color	Característico de los ingredientes	
Aspecto	Característico al alimento, exento de materias extrañas y/o partes crudas.	
Forma	Homogénea : Ovoide o rectangular, cubica o cilíndrica o irregular.	

#### 2.2 Características Fisicoquímica

Característica	Especificación	Referencia
Hermeticidad	Sin fugas de masa	Requisito del PNAEQW
Amarre	Ajustado que garantice su hermeticidad hasta el consumidor.	

### 3. PRESENTACIÓN

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: ALI-EN-2023			Pág. 2 de 7	

### 3.1 Presentación y envases

Los empaques utilizados deben presentar las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario*	Hoja vegetal para envueltos*	Panca de choclo	Mínimo 0.100 kg
		Hoja de bijao	
		Hoja de plátano	
		Hoja de achira	
Envoltura	Foil de aluminio		
Envase secundario*	Cajas con bolsa interna	Cartón corrugado con bolsa de polietileno y/o polipropileno	
	Bolsa de papel con bolsa interna	Bolsa de papel con bolsa de polietileno y/o polipropileno	

(\*) Establecer un mecanismo de seguridad que permita al usuario identificar la hermeticidad del alimento.

### 3.2 Vida útil

Veinte y cuatro (24) horas.

### 3.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto\*
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente\*
- Nombre o razón social y dirección del fabricante\*
- Nombre del consorcio (en caso corresponda) \*
- Contenido neto\*
- Código de lote (L)\*
- Fecha de producción (FP) \*
- Hora de producción (HP) (Considerar la hora de inicio del envasado del lote)
- Fecha de vencimiento (FV): consignar la frase: "24 horas desde la fecha y hora de producción" \*
- Instrucciones para el uso: incluir la siguiente frase en negrita "De consumo inmediato una vez recibido". \*

(\*) Esta información puede consignarse en el envase primario y/o en el envase secundario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, asimismo la información puede estar impreso en el propio envase del producto, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprendirse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: ALI-EN-2023		Pág. 3 de 7

#### 4.1 Documentación Obligatoria

##### 4.1.1 Para el establecimiento de producción:

- a) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea de producción, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto<sup>1</sup>.

##### 4.1.2 Para la materia prima e insumos industrializados\*

- a) Copia simple del Registro Sanitario<sup>2</sup> del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación vigente.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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.
- c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano
- d) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote. (No aplica para materia prima o insumo elaborado y/o procesado por el proveedor).

##### 4.1.3 Para la materia prima e insumos de Procesamiento primario

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos o del Certificado<sup>3</sup> de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto
- b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- c) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote (No aplica para materia prima o insumo procesado por el proveedor).

##### 4.1.4 Para especias, hierbas aromáticas, hortalizas, y frutas enteras sin procesar\*

- a) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

<sup>1</sup> Se admite un plazo de 45 días hábiles contados a partir del primer día de atención para la obtención del documento habilitante (aplica también para los documentos habilitantes solicitados a la materia prima e insumos)

<sup>2</sup> Para pescado salado competen a SANIPES

<sup>3</sup> Aplica a productores/as u organizaciones de productores/as de la agricultura familiar

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: ALI-EN-2023			Pág. 4 de 7	

- b) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

#### 4.1.5 Para empaque primario (hojas vegetales)

- a) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- b) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote

#### 4.2 Certificación obligatoria

No aplica. Sin embargo, los insumos y materia prima a utilizarse deben tener un olor y sabor natural, libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio, mohoso y/o fungoso, presentar un color de acuerdo a la naturaleza, y estar limpios, sanos, libres de infestación por insectos, sin presencia de hongos, tierra, grumos y exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.

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.

### 5. ANEXOS

#### 5.1. Alternativas

CODIGO	ALTERNATIVAS
ALI-EN-001-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE POLLO
ALI-EN-002-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE RES
ALI-EN-003-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE CABRITO
ALI-EN-004-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE CARNERO
ALI-EN-006-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE PATO
ALI-EN-007-2023	TAMAL VERDE CON CARNE DE PAVO
ALI-EN-008-2023	TAMAL TRADICIONAL CON CARNE DE POLLO
ALI-EN-009-2023	TAMAL TRADICIONAL CON CARNE DE RES
ALI-EN-010-2023	TAMAL TRADICIONAL CON CARNE DE CERDO
ALI-EN-011-2023	TAMAL TRADICIONAL CON CARNE DE PATO
ALI-EN-012-2023	TAMAL TRADICIONAL CON CARNE DE PAVO
ALI-EN-013-2023	HUMINTA DULCE
ALI-EN-014-2023	HUMINTA SALADA HORNEADA
ALI-EN-015-2023	CHAPANA CON QUESO
ALI-EN-016-2023	JUANE CON CARNE DE POLLO
ALI-EN-017-2023	JUANE CON CARNE DE GALLINA
ALI-EN-018-2023	CAUSA DE PESCADO

Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: ALI-EN-2023	Pág. 5 de 7

### 5.1. Formulación

DENOMINACIÓN	INSUMOS	PORCENTAJE	ACONDICIONAMIENTO	
TAMAL VERDE	Harina de maíz mote blanco para tamal	100,00%	Mezcla con todos los ingredientes e hidratar	
	Carne cocida aderezada* (masa)	40,00%	Carne cocida en trozos o picada	
	Aderezo (masa)			Preparara por separado y agregar a la masa
	Ingredientes del aderezo	Culantro y/o espinaca	Mín.15,0% - Máx. 20,0%	Los porcentajes se calculan en función de peso de la harina tamalera
		Sal yodada	Máx. 1,5%	
		Aceite vegetal	15,00%	
		Ajo molido	Mín.2,0% - Máx. 4,0%	
*Carne deshuesada de pollo, res, cerdo, cabrito, carnero, pato, pavo. - Adicionar la carne en la etapa final del mezclado. - La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo				
TAMAL TRADICIONAL	Harina de maíz mote para tamal	100,00%	Mezcla con todos los ingredientes e hidratar	
	Carne cocida * (masa)	40,00%	Carne cocida en trozos o picada	
	Huevo cocido (masa)	8,0%	agregar cocido sin cascara (picado)	
	Aderezo (masa)			
	Aceite vegetal	15,00%	Los porcentajes se calculan en función de peso de la harina tamalera	
	Achiote molido	Mín.1,0% - Máx. 2,5%		
	Sal yodada	Mín.2,0% - Máx. 4,0%		
	ajo molido	Mín.2,0% - Máx. 4,0%		
*Carne deshuesada de pollo, res, cerdo, pato, pavo. - Adicionar el huevo cocido en la etapa final del mezclado. - La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo				
HUMINTA DULCE	Choclo desgranado	100,00%	Procesar el choclo hasta llevar al punto óptimo de masa	
	Mantequilla	20,00%	Mezclar con la masa	
	Leche evaporada entera	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%	Mezclar con la masa	
	Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%	Mezclar con la masa	
	Canela molida	Min.0,08% - Max 0,50%	Mezclar con la masa	
	Pasas	6,0%	Picadas o enteras y mezclar con la masa	

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 e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALIMENTOS ENVUELTOS</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: ALI-EN-2023			Pág. 6 de 7

	Sal yodada	Máx. 0,3%	Mezclar con la masa
	La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo		
HUMINTA SALADA HORNEADA	Choclo desgranado	100,00%	procesar el choclo hasta llevar al punto óptimo de masa
	Manteca vegetal	15,00%	Mezclar con la masa
	Queso madurado (masa)	25,00%	Mezclar con la masa
	Ajo molido	Min.0.08% - Max 0.50%	Mezclar con la masa
	Sal yodada	Máx. 1,5%	Mezclar con la masa
	Oregano o albaca(opcional)	Máx. 0,1%	Agregar molido al aderezo (no aplica mezcla de ambas opciones)
	La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo		
CHAPANA	Yuca o mandioca	100,00%	Procesar la yuca cruda (sin cocer), retirando la raíz central hasta llevar al punto óptimo de la masa
	Panela	10,00%	Molida
	Queso madurado (masa)	25,00%	Mezclar con la masa de forma homogénea
	Manteca vegetal	Mín.5,0% - Máx. 7,0%	Mezclar con la masa de forma homogénea
	Pasas	5,0%	Picadas o enteras y mezclar con la masa
	Clavo de olor en polvo	Min.0.005% - Max. 0.08%	Mezclar con la masa
	semillas de anís	Máx. 0,5%	Mezclar con la masa
	La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo		
JUANE	Arroz fortificado	100,00%	Cocer el arroz por separado
	Carne de pollo cocida	40,00%	Carne cocida en trozos o picada
	Aceituna	Min.2.0% - Max. 4%	Aceituna verde o morada picada
	Huevo de gallina sin cascara	7,0%	agregar cocido sin cascara (picado)
	Aderezo		Preparara por separado y mezclar con el arroz
	Cúrcuma	Min.0.1% - Max 0.50%	Agregar molido al aderezo
	Ajo	Min.0.3% - Max 1.0%	Agregar molido al aderezo
	Culantro o sachá culantro *	Min.2.0% - Max. 4%	Agregar molido al aderezo

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 e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<h1>ALIMENTOS ENVUELTOS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000 - 2023-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: ALI-EN-2023			Pág. 7 de 7	

	Aceite vegetal	Máx. 2,0%	Los porcentajes de los ingredientes del aderezo se calculan en función del arroz	
	Sal yodada	Máx. 1,5%		
	Pimiento	Min.2.0% - Max. 3%	Picado y agregar al aderezo	
	<p>*Carne de pollo o gallina en trozos.          Adicionar la carne, huevo y aceituna en la etapa final del mezclado.          - La cantidad de agua según demande la masa para llegar el punto óptimo</p>			
<b>CAUSA DE PESCADO</b>	Yuca blanca o amarilla	100,00%	cocer la yuca y agregar entera	
	Aderezo (masa)		Preparara por separado y sobre la yuca cocida	
	Ingredientes del aderezo	Pescado salado y prensado*	40,00%	Desalar previamente y agregar directo
		Aceite vegetal	10%	Los porcentajes de los ingredientes del aderezo se calculan en función de la yuca
		Cebolla	Mín. 5,0% - Máx. 7,0%	Cebolla picada
		Cúrcuma	Min. 0.5% - Max1.5%	Agregar molido al aderezo
		Ajo molido	Min. 3.0% - Max 5.0%	Agregar molido al aderezo
<p>*Sin espinas.          - La cantidad de agua y sal según demande el aderezo para llegar el punto óptimo</p>				