



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

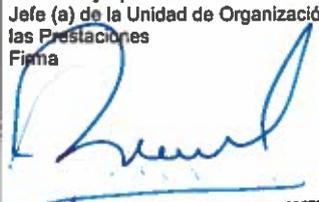
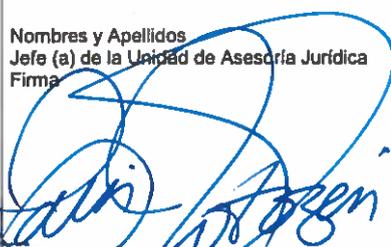
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (ESP) DE LOS ALIMENTOS

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
ESP-003-PNAEQW-UOP	01	220	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 420 -2018-MIDIS-PNAEQW	14 NOV. 2018

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

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma</p>  <p>JUAN CARLOS RONDÓN CÁCERES Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p>  <p>JENNY FANO SÁENZ Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>BORIS GONZALO POTOZEN BRACO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
---	--	--

INDICE

- I. ESPECIFICACIONES GENERALES 4
II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS

CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN	PÁGINA
BEBIBLES			
BEB-LC	Leche con Cereales	V.6	9
BEB-LE	Leche enriquecida	V.7	13
BEB-LU	Leche Fermentada Tratada térmicamente (UHT)	V.3	17
BEB-NU	Néctar de Fruta (UHT)	V.1	21
BEB-NP	Néctar de Fruta (Pasteurizado)	V.6	25
BEB-BU	Bebida con Productos Naturales (UHT)	V.1	28
BEB-BP	Bebida con Productos Naturales (Pasteurizado)	V.1	32
BEB-PR	Puré	V.3	35
HARINAS Y DERIVADOS			
HAR-AM	Almidón de Maíz	V.7	39
HAR-AY	Almidón de Yuca	V.4	42
HAR-LU	Harina de Lúcumá	V.7	45
HAR-PL	Harina de Plátano	V.7	48
HAR-HE	Harinas extruidas	V.1	51
HAR-FP	Fécula de Papa	V.3	54
HAR-TB	Harina de tubérculos	V.1	57
HAR-PC	Harinas precocidas	V.1	60
HAR-SC	Sémola de cereales	V.1	63
HAR-FA	Fariña	V.4	66
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL			
POA-BR	Conserva de Bofe de Res	V.5	69
POA-AV	Conserva de carne de aves	V.1	74
POA-MJ	Conserva de Mollejitás	V.3	79
POA-SG	Conserva de Sangrecita	V.5	84
POA-CR	Conserva de Carne de Res	V.5	89
POA-CH	Conserva de Hígado de pollo	V.1	94
POA-CC	Conserva de Carne de Cerdo	V.5	99
POA-PA	Conserva de Pescado en Agua	V.5	104
POA-PV	Conserva de Pescado en Aceite Vegetal	V.5	109
POA-PT	Conserva de Pescado en Salsa de Tomate	V.5	114
POA-PP	Pescado Salado y Prensado	V.1	119
POA-DH	Carne Seca o Deshidratada sin Hueso	V.1	122
HUEVO Y OVOPRODUCTOS			
OVO-HG	Huevo de Gallina	V.4	125
OVO-HS	Huevo Sancochado	V.4	128
OVO-MX	Mezcla a Base de Huevo en Polvo	V.5	130
CEREALES Y DERIVADOS			
CER-BC	Barra con Cereales y/o Leguminosas	V.6	133
CER-FI	Fideos	V.6	136
CER-GA	Granos Andinos	V.1	139
CER-AR	Arroz	V.7	142
CER-AF	Arroz Fortificado	V.1	146
CER-HP	Hojuelas Precocidas	V.1	150
CER-CE	Cereal Expandido/extruido	V.1	154
CER-TR	Trigo	V.7	157



CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN	PÁGINA
CER-TM	Trigo Mote	V.7	160
CER-MM	Maíz Mote	V.7	163
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN			
PAN-PA	Pan	V.1	166
PAN-QE	Queques	V.1	168
PRODUCTOS DE GALLETERÍA			
GAL-GL	Galletas	V.1	170
TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS			
TYL-PS	Papa seca	V.5	173
TYL-LG	Leguminosas	V.1	176
ACEITES Y GRASAS			
GRA-AV	Aceite Vegetal	V.7	180
PRODUCTOS LÁCTEOS			
LAC-LE	Leche Evaporada entera	V.5	183
LAC-LU	Leche UHT	V.3	187
LAC-QU	Quesos Madurados	V.6	191
LAC-CL	Crema láctea	V.3	194
LAC-MA	Mantequilla	V.6	197
AZÚCARES			
AZU-AZ	Azúcar rubia	V.7	200
AZU-PL	Panela	V.6	203
FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO			
FHH-HH	Hierro Hemínico en Polvo	V.3	206
FRUTOS Y SEMILLAS			
FYS-FS	Snack de Productos Naturales	V.1	209
FYS-AT	Aceituna	V.6	212
CHOCOLATE			
CHO-CT	Chocolate para Taza	V.6	215
VEGETALES Y FRUTAS			
VYF-VG	Vegetales y frutas frescas	V.1	218



ANEXOS.....	220
Anexo N° 01. Harinas Extruidas	
Anexo N°02 Harina De Tubérculos	
Anexo N°03 Harinas Precocidas	
Anexo N°04 Galletas	
Anexo N°05 Hojuelas Precocidas	
Anexo N°06 Vegetales Y Frutas Frescas	
Anexo N°07 Pan	
Anexo N°08 Queques	

I. ESPECIFICACIONES GENERALES

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

Lo establecido en toda la extensión del documento denominado Especificaciones Técnicas ESP- de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.

Los proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW, son los responsables directos de proveer a las y los escolares, los alimentos que forman parte del servicio alimentario del PNAEQW, en las Instituciones Educativas Públicas.

Dichos alimentos deben cumplir con lo establecido en las **Especificaciones Técnicas – ESP de los Alimentos**.

La provisión de los alimentos debe realizarse, además, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Los panes, galletas, harinas extruidas, hojuelas precocidas y leguminosas cuentan con Anexo, cuyo listado de productos no limita a otros que correspondan al grupo de alimentos.

Forman parte de las ESP de los alimentos los requisitos sanitarios obligatorios, los que constituyen condiciones inapelables y que son de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor; bien sea, que se trate de las consideraciones especiales, los requisitos de certificación obligatoria (la documentación forzosa a presentar para la liberación de los productos), o los requisitos facultativos de control por parte del PNAEQW (para la verificación inopinada por parte del PNAEQW, cuando así lo estime necesario).

Consideraciones especiales

Los productos industrializados que se entregan en las Instituciones Educativas para su consumo directo, y de forma diaria, deben tener como fecha de vencimiento mínima, diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo (por ejemplo si la fecha de consumo es el día 10 de abril de 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 20 de abril de 2019).

Los productos industrializados y de procesamiento primario, cuya vida útil sea igual a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril de 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de mayo de 2019).

Los productos industrializados y de procesamiento primario, excepto conservas de productos cármicos e hidrobiológicos, cuya vida útil sea mayor a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de junio de 2019).

En el caso de las conservas de productos cármicos e hidrobiológicos deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el 10 de abril del 2019, la conserva debe vencer como mínimo el 10 de abril del 2020).

La harina de trigo utilizada en la elaboración de los productos de panificación y/o galletería, u otros que utilicen como ingrediente harina de trigo, debe estar fortificada con micronutrientes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 3° del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de la harina de trigo con micronutrientes, Ley N° 28314, "Toda harina de trigo de producción nacional, importada, o recibida en donación que se destine a la venta, donación directa o a la elaboración de productos derivados en el territorio nacional, debe estar fortificada con micronutrientes, al igual que los productos derivados de harina de trigo que se importen para el consumo interno".

Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a lo establecido en las presentes Especificaciones Técnicas para cada tipo de alimento y en lo no previsto por estas, lo establecido en el artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "*Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)*"; asimismo, queda prohibido el uso de aditivos alimentarios que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos.

Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, entre otros que afecten su calidad e inocuidad; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "*...debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil*"; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119° del referido Reglamento, respecto a materiales de envase, lo cual podrá ser materia de verificación por parte del PNAEQW, en cualquier momento de la ejecución contractual.

El proveedor podrá adquirir productos de cualquier presentación disponible en el mercado, que cuente con Registro Sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. El tipo de envase y peso neto deben estar consignados en su Registro Sanitario. Sólo se puede recibir productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

Sin embargo, se debe tener en cuenta que la presentación a entregar debe guardar correlación entre el número de usuarios, días de atención y vida útil del producto, a fin de minimizar su exposición al ambiente luego de ser abierto, dentro del periodo a ser almacenado y consumido en las Instituciones Educativas.

La información del rotulado debe ajustarse a lo establecido en las normativas sanitarias correspondientes, debiendo ser consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse por acción del transporte, estiba o manipulación. 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.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección 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 aceptará 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 y/o informes de ensayo.

Para el caso de las conservas, leche y productos lácteos, néctares, purés y bebidas UHT, los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Los establecimientos de elaboración de alimentos se sujetan a lo establecido en los artículos 30°, 31°, 32°, 33°, 34°, 35°, 36°, 37°, 38°, 39°, 40°, 42°, 43°, 44°, 45°, 46°, 47°, 48°, 49°, 50°, 51°, 52°, 53°, 54°, 55°, 56°, 57°, 58°, 60°, 61°, 62°, 63°, 64° del Título IV Capítulo I, II, III, IV, V, VI y VII del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (Decreto Supremo N° 007-98-SA) y sus modificatorias.

El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en los artículos 70°, 71°, 72° y 73° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control



Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). Así también, se debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Así también, el envase secundario de los productos, debe contener información respecto a la capacidad de apilamiento, a fin de preservar la integridad del producto.

Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los productos deben ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deben ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). Asimismo deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

La fortificación de los alimentos se realiza en atención a la política nacional de lucha contra la anemia, razón por la cual se considera la opción de fortificación con micronutrientes, en algunos de forma obligatoria y en otras de forma opcional.

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN¹ del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieran en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

Requisitos de certificación obligatoria

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA² del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los Alimentos elaborados industrialmente. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

1. Certificado del Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano³ (modificaciones y ampliaciones según corresponda), expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.
2. Certificación de Principios Generales de Higiene⁴ otorgada por la DIGESA o la que esta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios. Aplicable para los productos considerados no de alto riesgo⁵.

¹ Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-2006/MINSA

² Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

³ Artículo 101° del Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: "Autoridad encargada del Registro Sanitario. La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud es el órgano encargado a nivel nacional de escribir, reinscribir, modificar, suspender, y cancelar el registro sanitario de los alimentos y bebidas y de realizar la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a registro".

⁴ Decreto Supremo 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA, en el Artículo 58B Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) establece: "La Micro y Pequeña empresa MYPE, debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas que debe contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

⁵ Alimentos de alto riesgo - Alimentos de Alto Riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de cuatro (4) criterios generales o básicos:

- a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
- b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
- c) Consumidores vulnerables

d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA. Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo", Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)



3. Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP⁶, que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. Aplicable para los alimentos de alto riesgo.
4. Para el caso de los productos importados se solicita una certificación equivalente a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, que se otorga en Perú. La cual debe ser otorgada en el país de origen y que de manera análoga, exprese la correcta aplicación del sistema HACCP.

El Servicio Nacional de Sanidad Animal –SENASA⁷ del Ministerio de Agricultura y Riego, es competente en materia de inocuidad de los Alimentos de Producción y Procesamiento Primario. Para los que aplica la siguiente certificación sanitaria:

5. Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos⁸, expedido por el SENASA.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES⁹ del Ministerio de la Producción, es competente en materia de inocuidad de los Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

6. Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial¹⁰, otorgado por el SANIPES.
7. Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto¹¹, otorgado por el SANIPES.
8. Certificado Sanitario¹², que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químico, microbiológico (prueba de esterilidad comercial).
9. Resultados de los análisis organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos, los cuales son realizados en un laboratorio acreditado por el INACAL-DA, a excepción de los análisis de los alimentos de alto riesgo, en cuyo caso, los métodos de ensayo para los análisis microbiológicos deben ser acreditados por el INACAL-DA. Los certificados o informes de inspección, deben ser emitidos por los Organismos de Inspección acreditados por el INACAL-DA, los que deben contener los reportes de ensayo (certificados de análisis o informes de ensayo).

Requisitos facultativos del PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

1. Solicitar al proveedor el estudio que sustenta la vida útil de los productos, dicho estudio debe ser sustentado por el fabricante.
2. Para el caso de las conservas, solicitar los estudios del tratamiento térmico (penetración de calor, otros), a fin de verificar que el producto sea sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
3. Realizar análisis microbiológico de superficies en contacto directo con los alimentos que se elaboran y/o almacenan en los establecimientos de los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.

⁶ artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

⁷ Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

⁸ Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

⁹ Artículo 18° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

¹⁰ Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

¹¹ Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

¹² 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



4. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas, Medicamentos Veterinarios y Contaminantes, establecidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
5. Realizar la verificación en los alimentos, del contenido bajo de sodio, azúcares totales, grasas saturadas y grasas trans, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de la Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento, aprobado con el Decreto Supremo N° 017-2017-SA, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA, Manual de Advertencias.

II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS

