

 <p>QaliWarma El mejor servicio al estudiante peruano</p>	<h2>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: POA-DH</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Carne seca o deshidratada sin hueso
1.2 Tipo de alimentos No perecible
1.3 Grupo de alimentos POA
1.4 Descripción General

Producto	Definición
Charqui	Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.
Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.
Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de res seca, deshuesada y desgrasada, fileteado y secado o deshidratado.

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.	
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	
Aspecto	Exento de insectos o parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 20	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cármicos. Charqui. Requisitos.
Proteína (%)	Mínimo 45	
Grasa (%)	Máximo 12	



	<h2>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: POA-DH	Pág. 2 de 3

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringes</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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 X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

3. 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	Bolsas	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno de alta densidad	Establecido por el fabricante
	Cajas	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.1 Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.2 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, 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.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

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



	<h2>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: POA-DH</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones que corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

4.2 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.

4.3 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 de los informes de ensayo 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.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

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.

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 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 y/o informes de ensayo.

