

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	CHOCOLATE PARA TAZA	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CHO-CT	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Chocolate para taza
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Chocolate
1.4	Descripción General	Es el producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate".

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Color	Marrón oscuro, uniforme.	
Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mínimo 18% del extracto seco	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Extracto seco magro de cacao	Mínimo 14% del extracto seco	
Total extracto seco de cacao	Mínimo 35%	
Almidón/Harina	Menos de 8%	
Materias extrañas	Ausencia	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10
<i>Salmonella sp.</i>	11	2	10(*)	0	Ausencia/25g	-

(**)Hacer compósito para n=5

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 VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:



	<h1>CHOCOLATE PARA TAZA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CHO-CT	Pág. 2 de 3

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado)	0.09 Kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Embalaje opcional	Caja	Cartón corrugado	

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 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.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

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.



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CHOCOLATE PARA TAZA</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 06</p>	<p>CÓDIGO: CHO-CT</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según 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 realizarán 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 o informes de inspección o informes de ensayo, 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.

