

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	ACEITE VEGETAL	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: GRA-AV	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES		
1.1	Denominación técnica	Aceite vegetal
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Grasas
1.4	Descripción General	Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor.	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto.	
Aspecto	Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite).	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite).	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1.5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0.1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans/100 mL de materia grasa)	Máximo 2	Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

2.3. Características Microbiológicas
No aplica

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>ACEITE VEGETAL</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 07</p>	<p>CÓDIGO: GRA-AV</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botella	Polietileno Tereftalato (PET) con tapa	Hasta 1.00 L
Envase secundario	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con material de plástico termoencogible	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

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 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.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).

(*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

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 la 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 o Certificación equivalente correspondiente al proceso



	<h2>ACEITE VEGETAL</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: GRA-AV	Pág. 3 de 3

productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, 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.

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.

