

|   |                     |                        |
|---|---------------------|------------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>CREMA LÁCTEA</b> | ESP-003-PNAEQW-<br>UOP |
| Versión N° 03   | CÓDIGO: LAC- CL     | Pág. 1 de 3            |

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

|     |                      |   |
|-----|----------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Crema Láctea  |
| 1.2 | Tipo de alimentos    | No Perecible  |
| 1.3 | Grupo de alimentos   | Productos Lácteos   |
| 1.4 | Descripción General  | Producto obtenido a partir de leche en polvo, azúcar, saborizada, entre otros ingredientes, enriquecido con vitaminas y minerales, con o sin ácidos grasos esenciales <sup>1</sup> . Puede contener pasta de cacao.<br><br>Se encuentra prohibido el uso de edulcorantes como sustituto del azúcar.<br><br>(1) DHA y/o EPA y/o ARA y/u otros. |

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación  | Referencia            |
|----------------|---|-----------------------|
| Olor y Sabor   | De acuerdo a la naturaleza del producto.                        | Requisitos del PNAEQW |
| Color          | De acuerdo a la naturaleza del producto.                        |                       |
| Aspecto        | Semisólido, homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas. |                       |
| Textura        | Suave, cremosa.   |                       |

#### 2.2 Características físico-químicas

| Característica                                     | Especificación | Referencia   |
|--|----------------|--|
| Humedad (%)  | Máximo 9       | Requisito del PNAEQW   |
| Ácidos Grasos Esenciales* (%)                      | Mínimo 3.6     |  |
| Índice de Peróxido (meq de oxígeno activo/kg)      | Máximo 10      |  |
| Azúcares totales (g/100g)                          | Menor de 22.5  | Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento   |
| Sodio (mg/100g)                                    | Menor de 800   |  |
| Grasas saturadas (g/100g)                          | Menor a 6      |  |
| Grasas trans (g de ácido trans/100g materia grasa) | 5              | Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. D.S 033-2016-SA. |

\* En caso sea fortificado con Ácidos Grasos Esenciales.

#### 2.3 Características microbiológicas

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

(\*) Solo en caso de chocolates rellenos

(\*\*) 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.



|   |                       |                    |
|---|-----------------------|--------------------|
|  | <h1>CREMA LÁCTEA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03   | CÓDIGO: LAC- CL       | Pág. 2 de 3        |

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 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   | Multilaminado rígido termoformado | Poliétileno, polipropileno, poliéster y PVC, con cucharita de plástico en presentación individual (protegido y adherido al envase). | Min. 0.010 kg                 |
|                   | Multilaminado flexible            | Poliétileno, polipropileno, poliéster y PVC, en presentación individual.  | Min. 0.010 kg                 |
| Envase secundario | Caja                              | Cartón corrugado.   | Establecido por el fabricante |

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

(\*\*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben 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,



|   |                       |                        |
|---|-----------------------|------------------------|
|  | <h1>CREMA LÁCTEA</h1> | ESP-003-PNAEQW-<br>UOP |
| Versión N° 03   | CÓDIGO: LAC- CL       | Pág. 3 de 3            |

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 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 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 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 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.

