

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
|  QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | HARINA DE LÚCUMA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: HAR- LU | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Denominación técnica | Harina de lúcuma. |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Harinas y derivados. |
| 1.4 | Descripción General | Es el producto elaborado a partir de lúcuma, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial y molienda, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente). |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillento en sus diferentes tonalidades. | Requisito del PNAEQW |
| Olor y Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros. | |
| Aspecto | Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Humedad (%) | Máximo 10 | NTP 011.042:2012. Lúcuma. Harina de Lúcuma. Requisitos |
| Acidez (expresado en ácido cítrico) (g/100 g) | Menor a 1 | |
| Ceniza (g/100g) | Menor a 3 | |
| Tamaño de las partículas | El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm) | Tabla de Composición de alimentos – CENAN 2017 |
| Hierro (Mg) | 5.3 | |

2.3 Características Microbiológica

| Agentes microbianos | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|--------------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Escherichia Coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 5x 10 ² |
| <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 XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
|  | <h1>HARINA DE LÚCUMA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: HAR- LU | 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 | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | Hasta 1.00 Kg |
| Envase secundario | Bolsas | Polietileno (PE) | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional)(*) | Bolsas | Polietileno (PE) | |
| | Saco | Polipropileno | |
| | Caja | Cartón corrugado | |

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

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 del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de Uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

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.



| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
|  QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HARINA DE LÚCUMA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: HAR- LU | Pág. 3 de 3 |

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, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 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 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.

