

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	HARINAS EXTRUIDAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Harinas extruidas
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 granos andinos y/o cereales y/o tubérculos y/o leguminosas, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión), con o sin fortificación. En el Anexo se listan las denominaciones de las harinas extruidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, sin materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor o igual a 5	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico) (%)	Menor o igual a 0.4	
Índice de gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxinas (µg/kg)	No detectable en 5	
Saponina (*)	Ausente	

(*) Para aquellos que contienen quinua.

Asimismo, para la harina de trigo y los productos que la contienen como parte de sus ingredientes, se tiene en cuenta lo establecido en la Ley 28314 Ley de Fortificación de la Harina de Trigo.

Característica	Especificación	Referencia
Hierro (mg/kg)	55	Ley de fortificación de la Harina de trigo - Ley 28314 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 12-2006-SA.
Niacina (mg/kg)	48	
Tiamina (mg/kg)	5	
Riboflavina (mg/kg)	4	
Ácido Fólico (mg/kg)	1.2	



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	HARINAS EXTRUIDAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 2 de 3

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación" (Artículo 10 inciso d) Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares).

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	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

(*) El embalaje 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.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).



	HARINAS EXTRUIDIDAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 3 de 3

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 Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso 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 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.

