

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	HARINAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES																																																				
1.1 Denominación técnica	Harinas precocidas																																																			
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 cereales y/o leguminosas y/o semillas, tostadas y molidas, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente). En el Anexo se listan las denominaciones de las harinas precocidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.																																																			
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS																																																				
2.1. Características Organolépticas																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>		Característica	Especificación	Referencia	Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.																																									
Característica	Especificación	Referencia																																																		
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW																																																		
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.																																																			
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.																																																			
2.2. Características Físico Químicas																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 15</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">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.</td> </tr> <tr> <td>Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico</td> <td>Máximo 0.15</td> </tr> </tbody> </table>		Característica	Especificación	Referencia	Humedad (%)	Máximo 15	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 (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0.15																																											
Característica	Especificación	Referencia																																																		
Humedad (%)	Máximo 15	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 (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0.15																																																			
2.3. Características Microbiológicas																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por g/ml</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> sp.</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 literal d). Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.</p>		Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml		m	M	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵	Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴	Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴	Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴	<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—
Agente microbiano	Categoría						Clase	n	c	Límite por g/ml																																										
		m	M																																																	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵																																														
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³																																														
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴																																														
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴																																														
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴																																														
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—																																														
3. PRESENTACIÓN																																																				
3.1 Presentación y Envases																																																				
Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:																																																				



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h1>HARINAS PRECOCIDAS</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 2 de 3

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bllaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	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).

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.



 QaliWarma <small>Programa Nacional de Alimentación Escolar</small>	HARINAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 3 de 3

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.

