

	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Hojuelas precocidas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Cereales y derivados
1.4 Descripción General	Es el producto elaborado a partir de cereales y/o tubérculos y/o raíces y/o leguminosas, procesada (beneficiada) que han sido laminados para formar hojuelas. En el Anexo se listan las denominaciones de las hojuelas precocidas 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, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	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"
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
Acidez (%)	Máximo 6 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	
	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 0.15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
Saponina(*)	Ausente	
Fibra cruda (%)	Mínimo 2	NTP 205.061.2013
Proteína (%)	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.
	Mínimo 10.5 (hojuela de avena con otros cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	HOJUELAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 2 de 4

	Mínimo 9 (hojuelas de quinua)	NTP 205.061.2013 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
	Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha)	Tabla de composición de alimentos – Cenan 2017

(*) Para productos que contengan quinua.

2.3. Características Microbiológicas

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

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 crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

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 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

(*) 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:



	<h2>HOJUELAS PRECOCIDAS</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: CER-HP</p>	<p>Pág. 3 de 4</p>

- 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).

Página 151 de 220

(*) 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.

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 productivo 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 realizarán 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.



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	HOJUELAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 4 de 4

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 y/o Informes de Inspección 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.

