QaliWarma	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche Fermentada (UHT)
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebible
1.4	**Descripción General**	Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (UHT) luego de la fermentación. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o harina extruida de cereales y otros alimentos aromatizantes y/o sabores naturales e inocuos), con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y minerales. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones MIDIS

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa láctea (% m/m)	Máximo 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3	
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	
Azúcares Totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasa Saturada (g/100mL)	Menor a 3	
Sodio (g/100mL)	Menor a 100	

2.3 Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo n	Plan de muestreo c	Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

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 XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; aluno vegetales, guisados, sopas).

V°B° Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones – Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS

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	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil, con tapa o sorbete biodegradable	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón cubierto por plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

QaliWarma	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión Nº 03	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 3 de 4

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 Nº 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).

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá 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 será 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.

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones
MIDIS

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.

QaliWarma	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión Nº 03	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 4 de 4

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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados 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 5538 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 Nº 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.

V°B° Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones – Unidad Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS