

	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leguminosas (enteras o partidas)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Tubérculos y leguminosas
1.4 Descripción General	Es la leguminosa (arveja, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca.

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.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req.
Grado de calidad	Superior (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.5	0.5	0	-	
Grano infectado (%)	0	1.5	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0.5	1.5	0.5	0	0	2	0.8	
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	2	2	2	
Grano con Cascara (testa) máx	-		-	-			2	
Grano Abierto	-	2	-	-				
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	2	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	5	6	2	-	-	2	-	
Grano quemado (%)	0.5	-	-	-	-	-	0.5	

	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 2 de 4

Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-
Total Grano dañado (%)	-	-	-	6	6	-	-
Materias extrañas (%)	0	0.2	0.2	1	1	0.075	0.2
Variedad contrastante (%)	2	2	2	11	11	2	-



Característica	Especificación							Referencia
Humedad	Máximo 15%							NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req. NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014/ COR1:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grado de calidad	Extra (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida- seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida- seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.	0	0	-	
Grano infectado (%)	0		-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0	0.5	0.25	0	0	1	0.3	
Grano partido o quebrado (%)	1	1	1	-	2	1	1	
Grano con Cascara (testa) máx	-		-	-			1	
Grano Abierto	-	1	-	-				
Grano descascarado máx. (%)	1	4	-	-	2	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	4.5	3	1	-	-	1	-	
Grano quemado (%)	0.2	-	-	-	-	-	0.2	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	2	2	-	-	

	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 3 de 4

Total Grano dañado (%)	-	-	-	2	2	-	-
Materias extrañas (%)	0.1	0.1	0.1	0	0	0.50	0.1
Variedad contrastante (%)	1	1	1	5	5	1	-

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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 V.1. Granos Secos.

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	Poliétileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Poliétileno de alta densidad	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

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.



 QaliWarma	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 4 de 4

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 Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

4.2 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.

