

	<h1>PAN</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 1 de 2

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Pan
- 1.2 Tipo de alimentos Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos Productos de panificación
- 1.4 Descripción General Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el anexo.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave.	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.	

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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 (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario(*)	Bolsa	Poliétileno (PE)	25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y físico-organolépticas del Producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo 3B de las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.



	<h1>PAN</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: PAN-PA</p>	<p>Pág. 2 de 2</p>

- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Fecha de Producción. Debe incluir el texto en negrita: "De consumo inmediato en la Institución Educativa".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

Para la materia prima e insumos:

- a) Copia simple de la consulta web o 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. En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante su producción.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), a excepción de productos de procesamiento primario, o Certificación equivalente otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado. La documentación debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima e insumos, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.3 Para aditivos alimentarios:

- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica de los aditivos alimentarios empleados, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas, tubérculos, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:

- e) Copia simple de la factura o boleta de compra.

Nota: Se considera como materia prima e insumo a los productos elaborados que se utilicen en el proceso productivo (papa sancochada, camote sancochado, yuca sancochada, pulpa de frutas u otro tipo de producto que sea sometido a algún proceso productivo (tratamiento térmico, molienda, entre otros).

