

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Queque
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 elaborada con harina de trigo fortificado y/o harinas de granos andinos (quinua y/o kiwicha y/o cañihua), y/o harinas de leguminosas (tarwi y/o habas, entre otros), frutas y/u hortalizas, huevo fresco, aceite vegetal, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura, pasas, nueces, con o sin cocoa, con o sin chocolate, entre otros ingredientes, con o sin fortificación. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave	
Aspecto	Uniforme, 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	Pírotín y bolsa	Papel Kraft y Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario(*)	Bolsa	Polietileno (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 queque.

(**) 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.



	<h2>QUEQUES</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: PAN-QE	Pág. 2 de 2

- 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.
- Código de lote.
- Fecha de producción. Debe incluir el texto en negrita: **"Producto 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 con el rozamiento ni manipuleo. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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 la fabricación del producto.
- 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 o insumo, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.2 Para aditivos alimentarios:

- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.3 Para semillas, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:

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

