

|   |   |                        |
|---|---|------------------------|
|  | <h2>VEGETALES Y FRUTAS<br/>FRESCAS</h2> | ESP-003-PNAEQW-<br>UOP |
| Versión N° 01   | CÓDIGO: VYF-VG                          | Pág. 1 de 2            |

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

|     |                             |   |
|-----|-----------------------------|---|
| 1.1 | <b>Denominación técnica</b> | Vegetales y frutas frescas  |
| 1.2 | <b>Tipo de alimentos</b>    | Perecible   |
| 1.3 | <b>Grupo de alimentos</b>   | Vegetales y frutas  |
| 1.4 | <b>Descripción General</b>  | <p>Se denomina productos frescos a la gama de frutas (sin maduración forzada), hortalizas, tubérculos y raíces frescas, entre otros productos perecibles, de producción o procesamiento primario.</p> <p>En el Anexo se listan las denominaciones de los productos frescos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.</p> |

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación  | Referencia              |
|----------------|---|-------------------------|
| Color          | De acuerdo a la naturaleza del producto.  | Requisito del<br>PNAEQW |
| Sabor y olor   | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.   |                         |
| Aspecto        | Madurez en estado óptimo, íntegro de tamaño uniforme, sin picaduras sin magulladuras, exento de materias extrañas (tierra, piedras, insectos u otros) |                         |

#### 2.2 Características Microbiológicas

| Agente microbiano       | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                         |           |       |   |   | m               | M               |
| <i>Escherichia Coli</i> | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| <i>Salmonella sp.</i>   | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia /25g   | -               |

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 XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.3 Presentación y envase

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, (limpios y secos) resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra magulladuras y que permita la ventilación del producto.

| Envase          | Tipo  | Material                           | Capacidad   |
|-----------------|-------|------------------------------------|---|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno, polietileno, kraft. | De acuerdo a lo establecido en la tabla de alimentos. |
|                 | Papel | Kraft, aluminio, seda, platino.    |   |
|                 | Malla | Polietileno y/o Polipropileno      |   |



|   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>VEGETALES Y FRUTAS<br/>FRESCAS</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-<br/>UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p>  | <p>CÓDIGO: VYF-VG</p>                   | <p>Pág. 2 de 2</p>             |

|                          |              |                 |                                     |
|--------------------------|--------------|-----------------|-------------------------------------|
| <p>Envase secundario</p> | <p>Jabas</p> | <p>Plástico</p> | <p>Establecido por el productor</p> |
|--------------------------|--------------|-----------------|-------------------------------------|

### 3.4 Vida útil

De acuerdo a lo establecido por el productor.

### 3.5 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación establecido por el PNAEQW, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que puede estar consignado en etiqueta autoadhesiva.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente durante la cosecha y post cosecha del producto expedido por el SENASA.
- 4.2 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional.
- 4.3 Factura o boleta de venta.

Nota: Para el caso de la Papa nativa, aplica lo establecido en el Anexo N° 06 Vegetales y frutas frescas

