

III.ANEXOS



ANEXO N° 01 HARINAS EXTRUIDAS (HAR-HE)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO SEGÚN TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS – CENAN 2017 HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN HIERRO (Mg) (Mín)
HAR-HE-001	HARINA DE ARROZ	13.2	15.1
HAR-HE-002	HARINA DE KIWICHA	5.3	6.1
HAR-HE-003	HARINA DE CEBADA	12.3	14.1
HAR-HE-004	HARINA DE MAIZ	2.0	2.3
HAR-HE-005	HARINA DE QUINUA	9.7	11.1
HAR-HE-006	MEZCLA DE HARINAS	3.9	4.5
HAR-HE-007	HARINA TRIGO FORTIFICADO	3.9	4.5
HAR-HE-008	HARINA DE HABA	4.6	5.3
HAR-HE-009	HARINA DE TARWI	1.4	1.6
HAR-HE-010	HARINA DE ARVEJA	4.9	5.7
HAR-HE-011	MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADO	5.0	5.7
HAR-HE-012	HARINA DE MAÍZ MORADO	6.5	7.4
HAR-HE-013	HARINA DE CAÑIHUA	15.2	17.5



ANEXO N° 02 HARINA DE TUBÉRCULOS (HAR- TB)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO SEGÚN TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS – CENAN 2017 HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN HIERRO (Mg) (Min)
HAR-TB-001	HARINA DE YUCA	1.3	1.5
HAR-TB-002	HARINA DE PAPA	-	-
HAR-TB-003	HARINA DE MACA	8.0	9.2
HAR-TB-004	HARINA DE CAMOTE	5.7	6.6



ANEXO N° 03 HARINAS PRECOCIDAS (HAR-PC)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO SEGÚN TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS – CENAN 2017 HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN HIERRO (Mg) (Min)	FORMULACIÓN
HAR-PC-001	MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAÍZ AMARRILLO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.	26.3	30.2	- MAÍZ 56.10 - MANÍ 37.40 - PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 6.40 - SULFATO FERROSO 0.08 - ∞ TOCOFEROL 0.02
HAR-PC-002	HARINA DE TARWI		-	



ANEXO N° 04 GALLETAS (GAL-GL)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
GAL-GL-001	GALLETA CON CEREALES
GAL-GL-002	GALLETA INTEGRAL
GAL-GL-003	GALLETA CON MACA
GAL-GL-004	GALLETA CON QUINUA



ANEXO N° 05 HOJUELAS PRECOCIDAS (CER-CE)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-CE-001	HOJUELA DE QUINUA
CER-CE-002	HOJUELA DE AVENA
CER-CE-003	HOJUELA DE TARWI
CER-CE-004	HOJUELA DE AVENA CON MACA
CER-CE-005	HOJUELA DE AVENA CON KIWICHA
CER-CE-006	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA
CER-CE-007	HOJUELA DE CAÑIHUA
CER-CE-008	HOJUELA DE KIWICHA
CER-CE-008	HOJUELA DE AVENA CON CAÑIHUA



ANEXO N° 06 VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS (VYF-VG)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
VYF-VG-001	PAPA NATIVA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica
- 1.2 Tipo de alimentos
- 1.3 Grupo de alimentos
- 1.4 Descripción General

Papa nativa fresca (*Solanum tuberosum sp andigena*)

No Perecible

Vegetales y frutas

La papa nativa del género andigena, es un tubérculo, harinoso de pulpa amarilla, azul y roja cosechada en su madurez fisiológicamente madura y libre de daños físicos, biológicos y/o plagas, provenientes de campos agros ecológicos, donde se aplica innovaciones y estrategias agroecológicas. Sin uso de plaguicidas; exento de cualquier olor y/o sabores extraños, de apariencia uniforme, textura firme, libre de partículas extrañas en la cosecha, para finalmente pasar a selección, clasificación, envasados y almacenamiento. Las papas nativas también conocidas como papa regalo se caracterizan por una variabilidad de especies y de color de su cascara, varia de color negro, amarilla a rosado. Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).

Variedades de papas nativas:

- Peruanita amarilla
- Amarilla del centro
- Camotillo rosado
- Muruhuayro amarillo
- Huayro negro
- Huayro macho
- Huamantanga
- Cacho de Toro
- Sumacc soncco
- Qeqorani
- Runtus
- Puka runtus

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	
Textura	Firme.	
Aspecto	Homogéneo, excepto de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: rancha y pudrición; libre de materias extrañas visibles (tierra, piedras u otros)	



2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad	Humedad máxima: 70 %	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Forma	Alargada y oblongas	
Piel	Color rojo, amarillo, azul, morado, con ojos profundos y/o superficiales.	
Pulpa	Amarilla, azul, rojo	
Materia seca	Mayor e igual al 25%	
Gravedad específica	1.108	
Sanidad		
Inmadurez (no pelona)	Menor e igual del 3%	
Cortes, cicatrices, magulladuras,	Menor e igual al 3%	
Brota miento	Menor e igual del 2% (no mayor a 1 mm)	
Verde amiento	Menor e igual del 2%	
Pudrición seca	Máximo 1%	
Pudrición humedad	Máximo 0%	
Comeduras, perforaciones, galerías	Máximo 2%	
Mezcla de variedades	Máximo 2%	
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0.25%	
Tamaño (Grado de calidad)		
Diámetro ecuatorial (mm)	Primera: Máximo: 120 – Mínimo: 80 Segunda: Máximo: 79 – Mínimo: 50	
Peso (g)	Maximo:80 - Mínimo: 60	



2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	—
<i>Listeria monocytogenes</i> *	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

*Solo para frutas y hortalizas de tierra.

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.

CARACTERISTICAS QUIMICAS DEL ANALISIS DE PLAGUICIDAS PARA EL CULTIVO DE PAPA (Nivel máximo permisible):

PRINCIPIO ACTIVO (*)	LMR (ppm)
Abamectin	0.01
Azinphos-methyl	0.05
Benalaxyl	0.02



Beta Cyfluthrin	0.04
Bifenthrin	0.05
Boscalid	2
Buprofezin	0.05
Captan	0.05
Carboxin	0.05
Chlorothalonil	0.1
Chlorantraniliprole	0.02
Chlorpyrifos	2
Clethodim	0.5
Clothianidin	0.05
Copper Oxychloride	5
Copper Oxide	5
Cymoxanil	0.05
Cypermethrins (Incluidas alpha y zeta cypermethrin)	0.05
Cyromazine	0.8
Cyhalothrin (Incluidas lambdacyhalothrin)	0.02
Deltamethrin	0.01
Diazinon	0.01
Difenoconazole	4
Dimethoate	0.05
Dimethomorph	0.05
Dithiocarbamates	0.2
Etofenprox	0.5
Ethephon	0.05
Ethoprophos	0.05
Feramidone	0.02
Fenazaquin	0.01
Fenpyroximate	0.05
fenvalerate	0.02
Fipronil	0.02
Fluazifop-Butyl	1
Fluopyram	0.03
Flutolanil	0.2
Folpet	0.1
Fosetyl-Aluminum	2
Imazalil	5
Imidacloprid	0.5
Iprodione	0.5
Iprovalicard	0.01
Linuron	0.05
Lufenuron	0.05
Mancozeb	0.2
Metaxyl	0.05
Metalddehyde	0.15
Metamidophos	0.05
metiram	0.2
Metribuzin	0.6
Oxamyl	0.1
Penconazole	0.05
Permethrin	0.05
Pirimicarb	0.2
Prochloraz	0.05
Propamocarb	0.3
Propineb	0.3
Pyridaben	0.05
Pyraclostrobin	0.02
Quizalafop-p-tefuryl	0.2

Spiromesifen	0.02
Tebuconazole	0.02
Tefluthrin	0.01
Thiabendazole	15
Thiamethoxan	0.25
Thiram	0.1
Tolclofos-methyl	0.2
Triadimenol	0.1
Trifloxystrobin	0.02
Triflumuron	0.05
Ziram	0.3

Referencia: NTS-128-MINSA/2016/DIGESA. Norma Sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano. R.M. N°1006-2016/MINSA.

(*) Podrá ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.

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	Bolsas con agujeros	Polietileno(PE) o polipropileno (PP)	1.0 a 5.0 kg
	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	1.0 a 5.0 kg
Envase secundario	Bolsas con agujeros	Polietileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg
	Mallas	Polipropileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg
Envase opcional	Jabas	Plástico de uso alimentario	Máximo 25.0 kg

Referencia: La Papa nativas deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP Versión 01 3 de 3 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas nativas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, calidad y variedad.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto 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.



	PAPA NATIVA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: VGY-VG	Pág. 5 de 6

- 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.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente. (Para el caso del producto Papa nativa fresca la fecha de vencimiento en la liberación deberá ser 30 días posteriores a la culminación del periodo de atención de la entrega correspondiente).

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas se permite el uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.

Referencia: "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por SENASA.
- 4.2 Copia de la Constancia de Productor Agropecuario, emitido por la Dirección Regional de Agricultura o Agencia Agraria correspondiente. D.L. N° 887-96 Ley de Reestructuración Empresarial de las Empresas Agrarias, D.S. N° 107-98-EF, Reglamento (28.11.98). Para verificar la trazabilidad: el origen del producto, área de cosecha, variedad de cultivo y volumen de producción (emitido por campaña) y/o copia de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por el INIA- MINAGRI.
- 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 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.
- 4.4 Factura o boleta de venta

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.





PAPA NATIVA

ESP-003-PNAEQW-
UOP

Versión N° 01

CÓDIGO: VGY-VG

Pág. 6 de 6

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.



ANEXO N° 07 PAN (PAN-PA)

código	NOMBRE DEL PAN	Insumos	%panadero
PAN-PA-001	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		sangre en polvo	8.00
		pasas	20.00
		Azúcar	8.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-002	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Harina integral	10.00
		Azúcar	8.00
		levadura	0.20
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-003	PAN DE PLATANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Harina de plátano	20.00
		Azúcar	8.00
		levadura	8.00
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-004	PAN DE CEBADA ,AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Harina de avena	10.00
		Harina de cebada	14.00
		Mantequilla	24.00
		Azúcar	8.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-005	PAN DE CEBADA , KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Harina de cebada	14.00
		Mantequilla	24.00
		Azúcar	8.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-006	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Queso	40.00
		Leche	13.60
		Azúcar	8.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-007	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Queso	40.00
		Leche	13.60
		Azúcar	8.00





		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-008	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		aceitunas	40.00
		Azúcar	10.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-009	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		harina de kiwicha	40.00
		Azúcar	10.00
		Leche en polvo	8.00
		Pasa chica picadas	12.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
PAN-PA-010	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		harina de quinoa	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche en polvo	12.00
		Pasa chica picadas	12.00
		levadura	0.80
PAN-PA-011	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	sal	1.20
		manteca	8.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	Min 12.0%
		Azúcar	Min 6.0% - Max 8.0%
		Queso maduro	Min 40%
PAN-PA-012	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	Min 12.0%
		Azúcar	Min 6.0% - Max 8.0%
		Queso maduro	Min 40%
PAN-PA-013	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de cebada	Min 10%
		Harina de avena	Min 10%
		Azúcar	Min 6% Max 8%
		Mantequilla	Min 20 %
PAN-PA-014	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de quinoa	Min 10.0%
		Leche entera en polvo	Min 13.0%
		Pasas picadas	Min 10.0%
		Azúcar	Min 8.0% - Max 10%
PAN-PA-015	PAN DE MAIZ	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de maíz sin extruida	Min 30.0%
		Azúcar	Min 6.0% - Max 7%
PAN-PA-016	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina integral	Min 20.0%
		Azúcar	0.05
PAN-PA-017	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		fuerza de hierro hemínico	0.06
		Azúcar	Min 8.0% -Max 10.0%
		leche entera en polvo	Min 12.0%
PAN-PA-018	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	chips de chocolate	8.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de kiwicha	Min 10.0%



		Leche entera en polvo	Min 13.0% - 18.0%
		Pasas picadas	Min 10.0%
		Azúcar	Min 8.0% - Max10%
PAN-PA-019	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar	Min 9.0% -10.0%
		Leche entera evaporada	min 12%
		Huevo fresco	min16%
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-020	PAN DE TARWI CON PASAS Y LECHE	Harina de tarwi	Min 10.0%
		Leche entera en polvo	Min 13.0%
		Pasas picadas	Min 10.0%
		Azúcar	Min 7.0% - Max 8.0%
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-021	PAN DE YEMA	Agua	50.00
		Azúcar	8.00
		Manteca vegetal	8.00
		Leche entera en polvo	8.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
		Huevo Fresco	6.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-022	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Agua	36.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de avena	10.00
		Azúcar	6.00
		Mantequilla	20.00
		Manteca vegetal	2.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-023	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Agua	40.00
		Aceituna	40.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	10.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.20
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-024	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Agua	40.00
		Aceituna	40.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	10.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.20
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-025	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Agua	36.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	6.00
		Mantequilla	20.00
		Manteca vegetal	2.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-026	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Agua	36.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Manteca vegetal	8.00



		Levadura	1.00
		Sal	0.60
PAN-PA-027	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Queso	34.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	8.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.60
PAN-PA-028	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Queso	34.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	8.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.60
PAN-PA-029	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Harina de quinua	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Manteca vegetal	8.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-030	PAN DE TARWI	Sal	0.60
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	44.00
		Harina de tarwi	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Manteca vegetal	8.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-031	PAN DE ANIS	Sal	0.60
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Leche en polvo	2.00
		Azúcar	10.00
		Manteca	8.30
		Levadura	1.30
		sal	1.60
PAN-PA-032	PAN DE YEMA CON AJONJOLI	Vainilla	0.20
		Anís	1.20
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	45.00
		Yema de huevos	7.50
		Azúcar	5.00
		Manteca	3.80
		Levadura	1.00
		sal	0.80
		Vainilla	0.30
		para el barnizado con clara de huevo:	
		Clara de huevos	cs
		Ajonjolí	1.80
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Leche en polvo	12.90
		Azúcar	9.60



PAN-PA-033	PAN DE CHOCOLATE CON PASAS Y LECHE	Manteca	9.60
		Levadura	0.90
		sal	1.40
		Chocolate	4.80
		Pasas	10.00
PAN-PA-034	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	10.90
		Levadura	1.30
		sal	1.10
		Queso	34.00
PAN-PA-035	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		sal	1.10
PAN-PA-036	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Queso	36.70
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.50
		Leche en polvo	14.10
		Azúcar	7.90
		Manteca	7.20
		Levadura	1.10
		sal	1.20
		Harina de quinoa	10.10
		Pasas	10.80
PAN-PA-037	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Leche en polvo	0.00
		Azúcar	7.80
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		sal	1.10
PAN-PA-038	PAN INTEGRAL	Aceituna	25.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	59.80
		Harina integral	25.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	16.30
		Levadura	1.60
PAN-PA-039	CHANCAY DE HUEVO	sal	1.40
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Leche en polvo	25.00
		Azúcar	15.00
		Mantequilla	20.00
		Levadura	1.40
		sal	0.60
		huevos	10.00
PAN-PA-040	PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE	Esencia de chancay	0.20
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de camote	20.00
		Agua	58.00
		Leche En Polvo	12.00
		Pasas	10.00



		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	10.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.60
PAN-PA-041	PAN DE YUCA Y MANTEQUILLA	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Harina De Yuca	20.00
		Agua	58.00
		Mantequilla	20.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	2.00
		Levadura	0.80
		Sal	0.60
PAN-PA-042	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	52.80
		Harina de kiwicha	9.80
		pasas chicas	9.80
		Azúcar	7.80
		Manteca	7.80
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		leche en polvo	12.80
PAN-PA-043	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	52.80
		Harina de Quinoa	9.80
		pasas chicas	9.80
		Azúcar	7.80
		Manteca	7.80
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		leche en polvo	12.80
PAN-PA-044	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.00
		Azúcar	7.60
		Manteca	7.60
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro (relleno)	18.80
		leche en polvo	11.20
		Queso maduro (masa)	13.20
PAN-PA-045	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.00
		Azúcar	7.60
		Manteca	7.60
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro	31.80
		leche en polvo	11.20
PAN-PA-046	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	48.20
		Azúcar	7.80
		Manteca	7.80
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Aceituna	38.60
PAN-PA-047	PAN CON ACEITUNAS (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	48.20
		Azúcar	7.80
		Manteca	7.80
		Levadura	0.60



		Sal	0.60
		Aceltuna (en masa)	38.60
PAN-PA-048	PAN DE PLATANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.20
		Azúcar	5.40
		Manteca	8.60
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Harina de plátano	21.80
PAN-PA-049	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.20
		Azúcar	5.40
		Manteca	8.60
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Harina Integral	21.80
PAN-PA-050	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	58.40
		Azúcar	8.60
		Manteca	8.60
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Sangre en polvo	6.00
PAN-PA-051	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Pasas	8.60
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Queso maduro (masa)	15.00
		Leche en polvo	18.80
		Pasas	12.50
		Manteca	3.80
PAN-PA-052	PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE	Azúcar	7.50
		Levadura	1.60
		Sal	1.30
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	70.30
		Harina de camote	25.10
		Leche en polvo	12.40
PAN-PA-053	PAN DE HABAS CON PECANA, AJONJOLI Y LECHE	Pasas	12.40
		Manteca	6.80
		Azúcar	7.60
		Levadura	1.90
		Sal	1.60
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	71.10
PAN-PA-054	PAN DE ALGARROBO CON PASAS, AJONJOLI Y LECHE	Harina de habas	13.70
		Leche en polvo	11.30
		Pecana (nueces)	7.90
		Manteca	6.80
		Azúcar	9.20
		Levadura	1.60
		Sal	1.30
PAN-PA-054	PAN DE ALGARROBO CON PASAS, AJONJOLI Y LECHE	Ajonjolí tostado	7.90
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.40
		Harina de algarrobo	17.60
		Leche en polvo	11.80
		Pasas	11.80
		Manteca	7.10
PAN-PA-054	PAN DE ALGARROBO CON PASAS, AJONJOLI Y LECHE	Azúcar	8.20



		Levadura	1.80
		Sal	1.30
		Ajonjolí tostado	8.20
PAN-PA-055	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de kiwicha	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Pasas	12.50
		Manteca	6.60
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.60
		Sal	1.30
PAN-PA-056	PAN DE PALLAR CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	73.00
		Harina de pallar (pallar seco)	24.30
		Leche en polvo	12.40
		Pasas	12.40
		Manteca	8.60
		Azúcar	8.60
		Levadura	1.90
		Sal	1.60
PAN-PA-057	PAN DE PLATANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de plátano	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Manteca	7.50
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.90
		Sal	1.50
PAN-PA-058	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de quinoa	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Pasas	12.50
		Manteca	6.60
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.60
		Sal	1.30
PAN-PA-059	PAN DE ZAPALLO CON ANIS, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	72.20
		Harina de zapallo (zapallo macre)	25.00
		Leche en polvo	12.50
		Anís	1.90
		Pasas	12.50
		Manteca	8.90
		Azúcar	8.90
		Levadura	1.90
		Sal	1.40
PAN-PA-060	PAN DE ZANAHORIA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	67.60
		Harina de zanahoria	25.10
		Leche en polvo	12.40
		Pasas	12.40
		Manteca	8.60
		Azúcar	7.60
		Levadura	1.90
		Sal	1.60
		Harina de trigo fortificada	100.00



PAN-PA-061	PAN INTEGRAL	Agua	76.00
		Harina integral	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Manteca	7.50
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.90
		Sal	1.50
PAN-PA-062	PAN DE KIWICHA Y QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	63.30
		Harina de quinua	14.00
		Harina de kiwicha	13.30
		Manteca vegetal	6.90
		Leche en polvo	16.00
		Azúcar	8.00
		Sal	1.90
		Levadura fresca	5.00
		Pasas	12.00
PAN-PA-063	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.80
		Harina de tarwi	10.00
		Manteca vegetal	6.30
		Leche entera en polvo	13.80
		Pasas	11.00
		Azúcar	6.60
		Sal	1.70
		Levadura	3.10
PAN-PA-064	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	66.70
		Harina Integral (germen)	26.70
		Harina Integral (salvarina)	6.70
		Azúcar	5.00
		Manteca vegetal	8.70
		Levadura fresca	5.00
		Sal	1.70
PAN-PA-065	PAN DE TARWI	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.80
		Harina de tarwi	10.00
		Manteca vegetal	6.30
		Leche entera en polvo	13.80
		Pasas	11.00
		Azúcar	6.60
		Sal	1.70
PAN-PA-066	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Levadura	3.10
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Azúcar	6.00
		Sal	1.30
		Manteca vegetal	9.30
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Levadura	0.60
PAN-PA-067	PAN CON ACEITUNAS (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	27.5
		Azúcar	7.5
		Manteca vegetal	7.5
		Aceitunas	40.00
		Levadura Fresca	0.50
		Harina de trigo fortificada	100.00



PAN-PA-068	PAN INTEGRAL	Agua	66.70
		Azúcar	5.00
		Sal	2.00
		Manteca vegetal	12.00
		Harina Integral	20.00
		Levadura Fresca	0.60
PAN-PA-069	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Azúcar	8.00
		Sal	1.30
		Manteca vegetal	3.30
		Queso	34.00
		Leche en polvo	12.00
		Levadura Fresca	0.60
PAN-PA-070	BISCOCHO CHANCAY CON PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	38.50
		Azúcar	19.20
		Mantequilla	9.60
		Manteca vegetal	3.20
		Levadura Fresca	1.00
		Huevos	6.40
		Sal	0.30
		Leche en polvo	9.60
		Pasas	3.20
PAN-PA-071	BISCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	20.00
		Mantequilla	5.00
		Manteca vegetal	8.00
		Levadura Fresca	1.50
		Huevos	6.50
		Sal	0.80
		Leche en polvo	5.00
PAN-PA-072	PAN CON CAMOTE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Camote Sancochado	43.40
		Azúcar rubia	10.00
		Gluten	10.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Levadura Fresca	4.30
		Sal	1.30
PAN-PA-073	PAN CON PAPA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Papa Sancochada	43.40
		Gluten	10.00
		Azúcar rubia	8.60
		Manteca Vegetal	8.60
		Levadura Fresca	2.90
		Sal	1.10
PAN-PA-074	PAN DE ALGARROBO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de algarroba	14.30
		Azúcar rubia	10.00
		Manteca Vegetal	7.10
		Gluten	5.70
		Levadura Fresca	2.00
		Sal	1.10
PAN-PA-075		Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Chips de chocolate	8.00
		Azúcar rubia	8.00



	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Hierro hemínico	5.60
		Gluten	5.00
		Levadura	1.70
		Sal	1.00
PAN-PA-076	PAN CON YUCA Y QUESO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Yuca sancochada	30.00
		Queso maduro	20.00
		Gluten	10.00
		Azúcar rubia	8.60
		Manteca vegetal	8.60
		Levadura	2.90
		Sal	1.20
PAN-PA-077	PAN DE QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Harina de quinua	10.00
		Pasas	10.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00
		Sal	1.17
		Levadura	0.81
PAN-PA-078	PAN DE CAÑIHUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Harina de cañihua	10.00
		Pasas	10.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00
		Sal	1.17
		Levadura	0.81
PAN-PA-079	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Pasas	10.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00
		Sal	1.17
		Levadura	0.81
PAN-PA-080	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Mantequilla	20.00
		Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00
		Sal	1.17
		Levadura	0.81
PAN-PA-081	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Mantequilla	20.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00
		Sal	1.17
		Levadura	0.81
PAN-PA-082	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina integral	18.60
		Azúcar rubia	7.10
		Manteca vegetal	6.60
		Sal	1.20
		Levadura	0.70
		Harina de trigo fortificada	100.00



PAN-PA-083	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Queso maduro	34.00
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar rubia	6.00
		Manteca vegetal	4.00
		Levadura	3.30
		Sal	1.00
PAN-PA-084	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Queso maduro	34.00
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	6.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.10
PAN-PA-085	PAN CON AGUAJE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Pulpa de Aguaje	13.20
		Azúcar	8.00
		Manteca	2.70
		Huevo entero	5.30
		Levadura	1.50
		Mejorador	1.50
		Sal	0.20
		Agua	40.00
PAN-PA-086	PAN CON CAMU CAMU	Harina de trigo fortificada	100.00
		Pulpa de camu camu	13.20
		Azúcar	8.00
		Manteca	2.70
		Huevo entero	5.30
		Levadura	1.50
		Mejorador	1.50
		Sal	0.20
		Agua	40.00
PAN-PA-087	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	6.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de quinoa	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Sal	2.00
PAN-PA-088	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	6.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche en polvo entera	13.00
		Pasas	10.00
		Sal	2.00
PAN-PA-089	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	32.00
		Manteca	2.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00



		Sal	2.00
		Mantequilla	20.00
PAN-PA-090	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	32.00
		Manteca	2.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00
		Sal	2.00
		Mantequilla	20.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
PAN-PA-091	PAN DE PLATANO	Manteca	8.00
		Azúcar	5.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina De Plátano	20.00
		Sal	2.00
		Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	40.00
PAN-PA-092	PAN FORTIFICADO	Manteca	8.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Pasas Chicas	8.00
		Sangre En Polvo	5.60
		Sal	2.00
		Harina De Trigo Fortificada	100.00
PAN-PA-093	PAN INTEGRAL	Agua	40.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	5.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina Integral	20.00
		Sal	2.00
		Harina De Trigo Fortificada	100.00
PAN-PA-094	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Agua	28.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Leche Entera En Polvo	12.00
		Sal	2.00
		Queso	34.00
PAN-PA-095	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Leche En Polvo	12.00
		Sal	2.00
		Queso	34.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Azúcar	15.00
		Mejorador	0.60



PAN-PA-096	CHANCAY DE HUEVO	Levadura	0.60
		Mantequilla	20.00
		Leche En Polvo	25.00
		Huevo	10.00
		Sal	1.00
PAN-PA-097	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	10.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Huevo	6.00
		Leche En Polvo	6.00
		Sal	2.00
PAN-PA-098	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	70.00
		Harina Integral	20.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	4.50
		Levadura	1.00
		Sal	1.00
PAN-PA-099	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Sangre en polvo	5.60
		Pasas	8.00
		Azúcar	10.00
		Manteca	5.00
		Levadura	1.00
		Sal	1.20
PAN-PA-100	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.00
		Leche	12.00
		Queso	34.80
		Azúcar	4.00
		Manteca	4.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-101	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	59.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	7.5
		Mantequilla	20.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-102	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.60
		Leche	12.00
		Queso	34.00
		Azúcar	4.00
		Manteca	4.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-103	JETONA	Sal	1.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	49.90
		Leche evaporada	10.60
		Queso	50.00
		Azúcar	4.50
		Manteca	4.50



		Levadura	1.10
		Sal	1.10
PAN-PA-104	ANDADITA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	49.90
		Leche evaporada	10.60
		Queso	50.00
		Azúcar	4.50
		Manteca	4.50
		Levadura	1.10
		Sal	1.10
PAN-PA-105	PAN COMUN	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	5.20
		Azúcar Rubia	4.80
		Levadura	0.91
		Mejorador	0.69
		Sal	0.63
PAN-PA-106	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.48
		Azúcar Rubia	6.10
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.67
		Leche en Polvo Entera	13.10
		Pasas	10.19
		Harina de Quinua	10.19
PAN-PA-107	PAN DE CAÑIHUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	5.00
		Azúcar Rubia	7.02
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.67
		Leche en Polvo Entera	13.20
		Pasas	10.39
		Harina de Cañihua	10.39
PAN-PA-108	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.76
		Azúcar Rubia	6.10
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.67
		Leche en Polvo Entera	13.10
		Pasas	10.36
		Harina de Kiwicha	10.36
PAN-PA-109	PAN CON ACEITUNAS (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.98
		Azúcar Rubia	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.67
		Aceitunas	40.59
PAN-PA-110	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.98
		Azúcar Rubia	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.67
		Aceitunas	40.59
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	2.52



PAN-PA-111	PAN DE CEBADA AVENA Y MANTEQUILLA	Azúcar Rubia	6.16
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.62
		Mantequilla	20.10
		Harina de Cebada	10.08
		Hojuela de Avena	10.08
PAN-PA-112	PAN DE CEBADA KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	2.52
		Azúcar Rubia	6.27
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.62
		Mantequilla	20.04
		Harina de Cebada	10.08
PAN-PA-113	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Hojuela de Avena	10.08
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.00
		Azúcar Rubia	7.02
		Levadura	0.93
		Mejorador	0.64
		Sal	0.58
		Queso maduro	34.11
PAN-PA-114	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Leche en polvo	12.12
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.00
		Azúcar Rubia	7.02
		Levadura	0.93
		Mejorador	0.64
		Sal	0.58
		Queso maduro	34.11
PAN-PA-115	CHANCAY DE HUEVO	Leche en polvo	12.12
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.82
		Azúcar Rubia	12.73
		Levadura	1.07
		Mejorador	0.74
		Sal	0.74
		Mantequilla	6.03
PAN-PA-116	PAN DE YEMA	Leche en polvo	25.05
		Huevo Fresco	11.39
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.99
		Azúcar Rubia	9.86
		Levadura	0.93
		Mejorador	0.64
		Sal	0.64
PAN-PA-117	PAN INTEGRAL	Leche en polvo	6.03
		Huevo Fresco	6.03
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.78
		Azúcar Rubia	4.54
		Levadura	0.83
		Mejorador	0.65
		Sal	0.65
		Harina Integral	20.65
		Salvado de Trigo	2.24
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.52



PAN-PA-118	PAN FORTIFICADO	Azúcar Rubia	8.99
		Levadura	0.81
		Mejorador	0.58
		Sal	0.58
		Pasas	8.18
		Sangre en Polvo	5.68
PAN-PA-119	PAN DE QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar Rubia	8.00
		Leche en polvo	5.00
		Huevo Fresco	10.00
		Manteca	5.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.80
		Sal	0.70
		Harina de Quinua	7.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-120	PAN DE CAÑIHUA	Azúcar Rubia	6.00
		Leche en polvo	5.00
		Harina de Cañihua	7.50
		Manteca	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.80
		Sal	0.70
		Pasas	10.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar Rubia	7.00
PAN-PA-121	PAN DE QUINUA CON PASAS LECHE Y HUEVO	Leche en polvo	13.00
		Huevo Fresco	12.00
		Manteca	10.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.60
		Pasas	10.00
		Harina de Quinua	6.70
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar	Máximo 10.0%
PAN-PA-122	PAN DE PLATANO Y LECHE	Harina de Plátano	Máximo 20.0%
		leche en polvo	Mínimo 10 %
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Mantequilla	18.0% - 20.0%
PAN-PA-123	CHANCAY DE HUEVO	Leche entera en polvo	25.0% - 30.0%
		Huevos frescos sin cáscara	10.0% - 15.0%
		Azúcar	8.0% - 15.0%
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-124	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40.0% - 50.0%
		Azúcar	8.0% - 10.0%
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-125	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Leche entera en polvo	Mínimo 12.0 %
		Azúcar	Máximo 10 %
		Queso maduro	Mínimo 39.5 %
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-126	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Leche entera en polvo	12.0 % - 18.0 %
		Azúcar	8.0 % - 10.0 %
		Queso maduro	34.0 % - 40.0 %
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-127	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de quinua	10.0 % - 15.0 %
		Leche entera en polvo	13.0 % - 15.0 %
		Pasas	10.0 % - 15.0 %



PAN-PA-128	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Azúcar	8.0 % - 10.0 %
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar	Máximo 10.0 %
		leche en polvo	mínimo 10 %
PAN-PA-129	PAN DE MAIZ	Harina de trigo fortificada	100.00
		huevos	máximo 10 %
		azúcar	máximo 100.00
PAN-PA-130	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO PIZZA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	Mínimo 12.0%
		Azúcar	Máximo 10 %
		Queso maduro	Mínimo 40 %
PAN-PA-131	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40.0% - 50.0%
		Azúcar	8.0% - 10.0%
PAN-PA-132	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	12.0% - 18.0%
		Azúcar	8.0% - 10.0%
		Queso maduro	34.0% - 40.0%
PAN-PA-133	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	12.0% - 18.0%
		Azúcar	8.0% - 10.0%
		Queso maduro	34.0% - 40.0%
PAN-PA-134	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de quinoa	10.0% - 15.0%
		Leche entera en polvo	13.0% - 18.0%
		Pasas	10.0% - 15.0%
		Azúcar	8.0% - 10.0%
PAN-PA-135	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Mantequilla	18.0% - 20.0%
		Leche entera en polvo	25.0% - 30.0%
		Huevos frescos sin cáscara	10.0% - 15.0%
		Azúcar	8.0% - 15.0%
PAN-PA-136	PAN DE BANANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Azúcar	Máximo 5.0%
		Pulpa de banano maduro	50.0% - 75.0%
PAN-PA-137	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	06.0% - 10.0%
		Huevos frescos sin cáscara	06.0% - 10.0%
		Azúcar	Máximo 10.0%
PAN-PA-138	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de cebada	10.0% - 14.0%
		Harina de kiwicha	10.0% - 14.0%
		Azúcar	06.0% - 08.0%
		Mantequilla	Mínimo 20.0%
PAN-PA-139	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Chips de chocolate	8.00
		Azúcar rubia	8.00
		Hierro hemínico	5.60
		Gluten	5.00
		Levadura	1.70
		Sal	1.00
PAN-PA-140	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	50.00
		manteca vegetal	10.00
		azúcar	8.00
		sal	0.50



		levadura	1.60
		aceituna deshuesadas	40.00
PAN-PA-141	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	60.00
		harina integral	20.00
		manteca vegetal	11.00
		azúcar	5.00
		sal	1.50
		levadura seca	2.00
PAN-PA-142	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.00
		queso maduro	34.00
		manteca vegetal	10.00
		azúcar	8.00
		sal	1.00
		levadura	2.10
		leche en polvo	12.00
PAN-PA-143	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	59.00
		harina de quinoa/kiwicha/cañihua	10.00
		leche en polvo	13.00
		manteca vegetal	13.00
		azúcar	8.00
		pasas chicas	10.00
		sal	1.50
		levadura seca	2.00
PAN-PA-144	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	59.00
		harina de kiwicha	10.00
		leche en polvo	13.00
		manteca vegetal	13.00
		azúcar	8.00
		pasas chicas	10.00
		sal	1.50
		levadura seca	2.00
PAN-PA-145	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.00
		queso maduro	34.00
		manteca vegetal	10.00
		azúcar	8.00
		sal	1.00
		levadura	2.10
		leche en polvo	12.00
PAN-PA-146	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Manteca	6.00
		Azúcar Rubia	10.00
		Levadura	0.70
		Sal	1.50
		Pasas	10.00
		Sangre en Polvo	5.60
PAN-PA-147	PAN DE PLATANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de plátano	16.66
		Manteca Vegetal	12.20
		Azúcar	4.18
		Sal	1.08
		Levadura	1.67
		Agua	50.00

PAN-PA-148	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Sangre en polvo	5.60
		Azúcar	8.00
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		Sal	1.10
		Pasas	8.00



ANEXO N° 08 QUEQUE (PAN-QE)

Código	Nombre del Queque	Insumos	% Panadero
PAN-QE-001	QUEQUE DE QUINUA, PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina Pastelera	20.75
		Harina de quinua	4.15
		Harina de plátano	4.15
		Azúcar	10.38
		Mantequilla	10.28
		Huevos	16.60
		Mixto	1.66
		Leche en polvo	1.66
		Leche evaporada	8.30
		Pasas	5.19
		plátano	5.19
PAN-QE-002	QUEQUE ANDINO	agua	9.34
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de kiwicha	min 10.0% - 13.0%
		Azúcar	min 41.0% - max 42.0%
		Leche entera en polvo	min 5.0%
		Aceite	min 50.0%
		Huevos	min 55.0%
		Pasas	min 11.0%
PAN-QE-003	QUEQUE DE QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	23.60
		Harina de quinua	8.00
		Azúcar	40.90
		Aceite	54.00
		Huevos	37.80
		Leche en polvo	3.30
		Polvo de hornear	2.10
		Esencia de vainilla	0.20
		Pasas	14.00
		Bicarbonato de sodio	3.50
PAN-QE-004	QUEQUE CON PECANAS Y PASAS FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Sangre en polvo	5.00
		Leche en polvo	15.00
		Mantequilla	45.00
		Pasas	8.00
		Azúcar	40.00
		Levadura	5.00
		Sal	1.00
		Pecana	15.00
		Huevo	75.00
		Vainilla	0.80
PAN-QE-005	QUEQUE DE KIWICHA	Cocoa	4.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche en polvo	3.00
		Aceite y Mantequilla	45.00
		Huevos	35.00
		Pasas chicas	8.00
		Levadura	5.00
		Sal	1.00
		Vainilla	1.00
		Azucar	40.00





PAN-QE-006	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua	10.00
		Leche en polvo	3.00
		Aceite y Mantequilla	45.00
		Huevos	35.00
		Pasas chicas	8.00
		Levadura	5.00
		Sal	1.00
		Vainilla	1.00
		Azucar	40.00
PAN-QE-007	QUEQUE DE QUNUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	23.60
		Harina de quinua	8.00
		Azúcar	40.90
		Aceite	54.00
		Huevos	37.80
		Leche en polvo	3.30
		Polvo de hornear	2.10
		Esencia de vainilla	0.20
		Pasas	14.00
		Bicarbonato de sodio	3.50
PAN-QE-008	QUEQUE DE PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de plátano	Mínimo 15.0%
		Azúcar	máximo 40.0%
		Leche entera en polvo	mínimo 7.0%
		Pasas	mínimo 10.0%
PAN-QE-009	QUEQUE DE PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de plátano	10.0% - 13.0%
		Azúcar	40.0% - 42.0%
		Leche entera en polvo	4.0% - 8.0%
		Aceite	45.0% - 55.0%
		Huevos	55.0% - 65.0%
		Pasas	11.0% - 15.0%