

	<h1>ARROZ</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 1 de 4

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Arroz	
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible	
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados	
<b>1.4 Descripción General</b>	Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado).	

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

<b>2.1 Características Organolépticas</b>		
Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Aspecto	Exento de fielen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

**2.2 Características Físico Químicas**

Característica	Especificación		Referencia
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido.		
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm		
Nombre Comercial	Superior	Extra	
	(Tolerancia máx.)	(Tolerancia máx.)	
Grado	2	1	
Granos Rojos (%)	0.5	0.0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	2	
	Tizosos parciales	5	
Granos Dañados (%)	0.5	0.0	
Mezcla varietal contrastante (%)	5.0	2.5	
Materia extraña (*) (%)	0.25	0.15	
Granos quebrados (%)	15	5	
Granos inmaduros (%)	0.05	0.0	

(\*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.



 <b>QaliWarma</b> <small>Programa Nacional de Alimentación Escolar</small>	<b>ARROZ</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 2 de 4

Requisito	Especificación		Referencia
Metales pesados(*)	Cadmio (mg/kg)	0.4	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
	Arsénico (mg/kg)	0.2	

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

### 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	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Biaminado o Polipropileno (PP).	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)(*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	

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

### 3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

### 3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración 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).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.



	<h1>ARROZ</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 3 de 4

- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

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. 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 consulta web o del 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.
- 4.2 Copia simple del Certificado de los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 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 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional.
- 4.5 Comprobante de pago, que acredite la procedencia nacional del arroz (\*), en aplicación de lo establecido en la normativa sanitaria nacional.

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



	<b>ARROZ</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 4 de 4

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.

(\*) Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.

