Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por HINOJOSA ANGULO Fredy Hernan FAU 20550154065 hard
Director Ejecutivo
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15.10.2020 16:35:08 -05:00

Santiago De Surco, 15 de Octubre del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE

Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001943-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones y el Informe N° D000463-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del PNAEQW, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, los literales a) y b) del artículo 30 del citado Manual, establece que la Unidad de Organización de las Prestaciones, a través de la Coordinación del Componente Alimentario, tiene por función, entre otras: *a) Elaborar y proponer los estándares de calidad e inocuidad del servicio alimentario provisto por el Programa, conforme a la normativa vigente;* así como*, b) Establecer las características alimentarias y nutricionales de las raciones que provee el Programa, conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición*;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 15:40:06 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000216-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueban los "Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 06, de aplicación para el Proceso de Compras 2021, documento que constituye una herramienta fundamental para establecer las condiciones mínimas para la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, las disposiciones generales y específicas, así como los

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 14:38:24 -05:00

requisitos técnicos obligatorios, que aseguren el cumplimiento de cada una de las características estipuladas para los productos;

Que, el numeral 8.3 de los citados Lineamientos, establece que los Actos Preparatorios del Proceso de Compras es la etapa donde se realiza la propuesta de Especificaciones Técnicas de Alimentos para el Proceso de Compras, y que: *"La UOP revisa las normativas nacionales e internacionales vigentes, los parámetros técnicos de los alimentos, entre otras, con el fin de elaborar la propuesta de las ESP de los alimentos.";*

Que, el citado numeral refiere también que la propuesta de las Especificaciones Técnicas de Alimentos deben ser pre-publicadas en el portal web institucional del PNAEQW por un plazo no menor a quince (15) días, asimismo se deberá remitir dicha propuesta a las autoridades sanitarias y otras instituciones competentes a fin de obtener aportes y/o sugerencias;

Que, con Memorando N° D001943-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP la Unidad de Organización de las Prestaciones, remite el Informe N° D001699-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, elaborado por la Coordinación del Componente Alimentario, a través del cual señala que tal como lo establece los Lineamientos citados anteriormente, se realizó la pre-publicación del proyecto de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, y se cursaron oficios a diversas entidades con competencia en la materia, a fin de obtener comentarios y/o aportes para la mejora de la propuesta;

Que, asimismo, en el citado informe, la Coordinación del Componente Alimentario señala que se obtuvieron un total de 415 aportes y/o recomendaciones, de las cuales 216 fueron obtenidas a través de la página web como resultado de la pre-publicación y 199 aportes que fueron efectuadas por las autoridades sanitarias, entidades competentes y otros; sobre los cuales se realizaron las adecuaciones pertinentes para la aprobación de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los mismos que tendrán la Versión N° 01 en cada ficha;

Que, en las Especificaciones Técnicas de Alimentos elaboradas por el PNAEQW, se desarrollan las características generales y específicas de cumplimiento obligatorio para cada grupo de alimentos que forma parte del servicio alimentario del PNAEQW, tales como los requisitos de calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad);

Que, teniendo en consideración lo previsto en los "Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", Versión N° 06, resulta pertinente la aprobación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos propuestas por la Unidad de Organización de las Prestaciones para el año 2021;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica, a través Informe N° D000463-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina favorablemente respecto a la aprobación de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", Versión N° 01, presentadas por la Unidad de Organización de las Prestaciones, toda vez que cumplen con las condiciones señaladas en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR las "Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución, las mismas que tendrán vigencia para el Proceso de Compras 2021.

Artículo 2.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano hacer de conocimiento la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 3.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y las "Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 01, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Lo establecido en toda la extensión del documento denominado Especificaciones Técnicas (ESP) de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.

Los proveedores del PNAEQW son los responsables directos de proveer a las y los escolares, los alimentos que forman parte del servicio alimentario del PNAEQW, en las Instituciones Educativas Públicas dentro de su ámbito de cobertura.

Dichos alimentos deben cumplir con lo establecido en las **Especificaciones Técnicas – ESP de los Alimentos**.

La provisión de los alimentos debe realizarse, además, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

1. CONSIDERACIONES ESPECIALES

1.1. Los productos industrializados de la modalidad raciones, deben tener como fecha de vencimiento mínima, cinco (05) días adicionales a la fecha de su consumo (por ejemplo, si la fecha de consumo es el día 10 de junio de 2021, los productos deben vencer como mínimo el día 15 de junio de 2021).

1.2. Los productos industrializados y de procesamiento primario de la modalidad productos, deben tener la fecha de vencimiento mínimo diez (10) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo, si la fecha final del período de atención es el día 10 de junio de 2021, los productos deben vencer como mínimo el día 20 de junio de 2021).

1.3. Excepcionalmente en el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos deben tener la fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses adicionales a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo, si la fecha final del período de atención es el 10 de junio del 2021, la conserva debe vencer como mínimo el 10 de diciembre del 2021).

1.4. El proveedor podrá adquirir presentaciones disponibles en el mercado, que cuente con registro sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por autoridad sanitaria competente. El tipo de envase, material y capacidad deben estar consignados en su registro sanitario. Solo se puede permitir la entrega de productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

1.5. Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a lo establecido en el artículo 63º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, que dispone: "*Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)";* asimismo, queda prohibido el uso de aditivos alimentarios que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos por el *Codex Alimentarius.*

1.6. Los alimentos entregados por el PNAEQW no deben superar los parámetros técnicos establecidos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar total, sodio, grasas saturadas y grasas trans, conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:25:48 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:01:59 -05:00

aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima e insumos de panificación.

1.7. Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, los alimentos de preparación culinaria, ingredientes culinarios, los sucedáneos de la leche materna y otros que la autoridad competente lo indique son exceptuados del cumplimiento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su manual de advertencias.

1.8. Respecto al rotulado, se debe enumerar todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento y cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado, cumpliendo con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) Revisada en 2018.

1.9. La información del rotulado debe ajustarse a lo establecido en las normativas sanitarias correspondientes, debiendo ser 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 por acción del transporte, estiba o manipulación. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

1.10. 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.

1.11. Para los alimentos a ser entregados por el PNAEQW se debe adjuntar copia o arte (Cliché) de la etiqueta del producto en el expediente de liberación.

1.12. La harina de trigo utilizada en la elaboración de los productos de panificación y/o galletería, u otros que utilicen como ingrediente harina de trigo, debe estar fortificada con micronutrientes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 3º del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de la harina de trigo con micronutrientes, Ley Nº 28314, "*Toda harina de trigo de producción nacional, importada, o recibida en donación que se destine a la venta, donación directa o a la elaboración de productos derivados en el territorio nacional, debe estar fortificada con micronutrientes, al igual que los productos derivados de harina de trigo que se importen para el consumo interno"*.

1.13. Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, reacciones de sulfuración (conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos), entre otros que afecten su calidad y/o inocuidad; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:26:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:02:58 -05:00

Supremo Nº 007-98-SA, que dispone: *"(...) debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil*"; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119º del referido Reglamento.

1.14. Así también, el envase secundario de los productos, debe contener información respecto a la capacidad de apilamiento, a fin de preservar la integridad del producto.

1.15. Las bolsas de base polimérica para contener y trasladar alimentos a granel o alimentos de origen animal, así como aquellas que por razones de asepsia o inocuidad son utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o pre-elaborados, de conformidad con las normas aplicables sobre la materia (…) y los sorbetes de base polimérica que forman parte de un producto como una unidad de venta y pueden reciclarse con el envase comercializado son exceptuados del cumplimiento de la Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

1.16. Los establecimientos de elaboración de alimentos se sujetan a lo establecido en los artículos 30°, 31°, 32°, 33°, 34°,35°, 36°, 37°, 38°, 39°, 40°, 42°, 43°, 44°, 45°, 46°, 47°, 48°, 49°, 50°, 51°, 52°, 53°, 54°, 55°, 56°, 57°, 58°, 60°, 61°, 62°, 63°y 65°, del Título IV Capítulo I, II, III, IV, V, VI y VII del "Reglamento sobrevigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (Decreto Supremo N°007- 98 –SA y sus modificatorias).

1.17. El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en los artículos 70°, 71°, 72° y 73° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA). Así también, se debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

1.18. Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los productos y raciones deben ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deben ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA). Asimismo, deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

1.19. Para el caso de transporte del producto "Papa Nativa" debe realizarse en un vehículo exclusivo a fin de evitar la contaminación cruzada.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:26:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:03:21 -05:00

1.20. El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN[1] del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

2. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

Los requisitos de certificación obligatoria se solicitan por tipo de alimento, según la autoridad sanitaria competente:

2.1. La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA[2] del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos elaborados industrialmente.**

- Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano[3] y anotaciones, expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.

- Certificación de Principios Generales de Higiene[4] otorgada por la DIGESA o la que esta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios (de corresponder).

- Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP[5], que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. Aplicable para los alimentos de alto riesgo.

2.2. El Servicio Nacional de Sanidad Animal –SENASA[6] del Ministerio de Agricultura y Riego, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de Producción y Procesamiento Primario**.

- Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos[7], expedido por el SENASA.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:26:43 -05:00

[1] Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-20006/MINSA

[2] Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

[3] Artículo 101° del Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: "Autoridad encargada del Registro Sanitario. La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud es el órgano encargado a nivel nacional de escribir, reinscribir, modificar, suspender, y cancelar el registro sanitario de los alimentos y bebidas y de realizar la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a registro".

[4] Decreto Supremo 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA, en el Artículo 58B Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) establece: "La Micro y Pequeña empresa MYPE, debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH) a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas que debe contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

[5] artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y su modificatoria mediante Decreto Supremo Nº 004-2014-SA.

[6] Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

[7] Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:03:33 -05:00

2.3. El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES[8] del Ministerio de la Producción, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas**.

- Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal[9], otorgado por el SANIPES.
- Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto[10], otorgado por el SANIPES.
- Certificado Sanitario[11], que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial).

3. REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

3.1. Solicitar al proveedor el estudio que sustenta la vida útil de los productos, dicho estudio debe ser sustentado por el fabricante.

3.2. Para el caso de las conservas, solicitar los estudios del tratamiento térmico (penetración de calor, otros), a fin de verificar que el producto sea sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos y 10 minutos para envases flexibles.

3.3. Realizar análisis microbiológico de superficies en contacto directo con los alimentos que se elaboran y/o almacenan en los establecimientos de los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.

3.4. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas, Medicamentos Veterinarios y Contaminantes, establecidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

3.5. Realizar la evaluación de los productos liberados verificando cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW 2021.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:26:58 -05:00

[8] Artículo 18° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

[9] Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

[10] Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

[11] Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:03:55 -05:00

Versión Nº 01	**ACEITE VEGETAL**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: GRA-AV-2021	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Aceite vegetal
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Aceites y grasas
1.4	**Descripción general**	Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, traslúcido y brillante.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor.	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios.	
Aspecto	Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite).	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite).	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1.5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0.1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

2.3. Características Microbiológicas

No aplica

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:30:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:04:30 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botella	Polietileno Tereftalato (PET) con tapa	Hasta 1.00 L
Envase secundario	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con material de plástico termoencogible	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:30:23 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:04:39 -05:00

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:30:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:04:47 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**ACEITUNAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: FYS-AT-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Aceituna de mesa
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Frutos y Semillas
1.4	**Descripción general**	Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, deshuesadas y conservada en salmuera. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Verdes o Negras	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Exento de olores anormales	
Sabor	Exento de sabores anormales	
Aspecto	Uniforme (una sola variedad en el mismo envase) y sin manchas, exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10^3	10^4

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.4. Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera o fermentadas.

2.3 Características Físico Químicas

Enumeración de Defecto	Aceituna negra Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Aceituna verde Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Defectos:		
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	5
De epidermis, afectando a la pulpa	4	3
Frutos arrugados	2	2
Fruto blando o fibroso	6	4
Coloración anormal	3	4
Daños por insectos	4	5
Pedúnculos	2	3
Huesos:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Esquirlas:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Huesos rotos:		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

Fuente: NTP 209-098.2006 Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:34:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:05:13 -05:00

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra	Referencia
Acidez (ácido Láctico) de la salmuera	Mínimo 0.5%	Mín. 0.6% y Máx. 2.0%	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
pH de salmuera	Máximo 4.0	Máximo 4.2	

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adherido de manera inmediata como máximo 3 mm.

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes deberá estar entre 5% y 8%.

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
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o trilaminado
	Frasco con tapa	Polietileno (PE)
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)
	Caja	Cartón corrugado

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:34:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:05:20 -05:00

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo con el 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:34:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:05:29 -05:00

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:35:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:05:37 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Almidón de maíz (maicena).
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Apariencia	Polvo fino.	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Color	Blanco.	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.	
Aspecto	Sin grumos, exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Pureza de almidón de maíz no modificado (%)	Mínimo 99	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Humedad (%)	Máximo 12.5	
pH	4.5 – 6.5	
Grasa (%)	Máximo 0.10	
Proteínas (%)	Máximo 0.45	
Ceniza (%)	Máximo 0.5	
Tamaño de partículas: pasa a través de malla 177 micras (N° 80) (%)	Mínimo 99.9	
Tamaño de partículas: pasa a través de malla 149 micras (N° 100) (%)	Mínimo 97	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	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 V.3 Féculas y almidones.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 13:32:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:05:56 -05:00

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) o papel multipliego y caja de cartón corrugado	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo deberá 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 13:33:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:06:02 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>
  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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 13:33:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:06:08 -05:00

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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 13:33:54 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:06:18 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Almidón de yuca (Tapioca).
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es un producto farináceo obtenido por la extracción acuosa de las raíces de yuca (*Manihot esculenta*), polvo fino de color blanco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco.	Requisito del PNAEQW
Olor	Característico, exento de olores extraños	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Aspecto	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 13	NTP 011.503 2010 (revisada el 2015) **Yuca** y Derivados. Almidón. Definiciones y requisitos.
Cenizas (%)	Máximo 3	
Fibra bruta (%)	Máximo 2	
Ácido Cianhídrico (mg/kg)	Máximo 10	
Grasa (%)	Máximo 2	
Carbohidratos (%)	Mínimo 80	
Proteínas (%)	Máximo 5	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	NTP 011.500. 2009 (Revisada el 2019) **Yuca** y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	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 V.3. Féculas y Almidones.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:47:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:06:50 -05:00

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo deberá 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:47:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:06:59 -05:00

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>
  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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:47:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:06 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:48:24 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:14 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**ARROZ**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-AR-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Arroz
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales en Grano
1.4	**Descripción general**	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 ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado.
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Aspecto	Exento de ñelén, polvillo y materia extraña. 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	4	2	
	Tizosos parciales	10	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	

(*) Se considera solo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:48:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:31 -05:00

Requisito	Especificación		Referencia
Metales pesados (*)	Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.4	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. CODEX STAN 193-2015. "Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos"
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 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) Bilaminado 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:49:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:40 -05:00

- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

c) Copia simple del Comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto arroz.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:49:55 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:47 -05:00

c) Copia simple del certificado de productor agropecuario, otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional[1] (*).

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:50:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:07:57 -05:00

[1] Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**ARROZ FORTIFICADO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-AF-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Arroz fortificado
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Derivados de cereales
1.4	**Descripción general**	El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano símil. Este grano símil debe estar presente en el producto final, entre 1% y 3% en la mezcla total. El "grano fortificado" (grano símil), es elaborado a partir de arroz partido que ha sido sometido a un proceso de extrusión tibia o caliente y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades establecidas, y luego se le ha dado forma similar al grano de arroz. El arroz fortificado deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la tabla de características nutricionales. No se permite el uso de grano símil, cuya fecha de vencimiento sea anterior a la de vida útil del producto terminado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Sabor	Exento de sabores extraños.	
Aspecto	Exento de ñelén 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		**Superior (tolerancia máx.)**	**Extra (Tolerancia máx.)**	
Granos Rojos (%)		0,5	0,0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	4	2	
	Tizosos parciales	10	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	

(*) Se considera solo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:53:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:08:34 -05:00

Requisito	Especificació		Referencia
Metales pesados (*)	Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.4	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. CODEX STAN 193-2015. "Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos".
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	

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

2.3 Características Nutricionales (Micronutrientes)

Micronutriente	Cantidad Mínima (por 100g de arroz fortificado crudo)	Referencia
Vitamina A UI Palmitato de Vitamina A	800	Fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente. R.M N° 745-2018/MINSA
Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0.35	
Niacina (B3) mg Niacinamida	4.0	
Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0.36	
Folato (B9) µg Ácido fólico	120	
Cianocobalamina (B12) µg	0.64	
Vitamina D µg Vitamina D3	1.4	
Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3.1	
Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4.2	
Zinc mg Óxido de Zinc	3.2	

2.4 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:53:34 -05:00

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:08:44 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno	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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto: “Arroz Fortificado Grado Superior” o “Arroz Fortificado Grado Extra”.
- Porcentaje de grano símil. *
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito del PNAEQW.

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 <u>Documentación Obligatoria</u>

a) Copia simple de la ficha técnica del grano símil, expedida por el fabricante del mismo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:53:48 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:08:55 -05:00

b) Copia simple de factura o boleta que acredite la adquisición del grano símil emitido por el fabricante o distribuidor autorizado.

c) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del arroz fortificado y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

d) Copia simple de 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 que contemple la etapa del mezclado, vigente durante la fabricación del producto.

e) Copia simple del Comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto arroz.

4.2 <u>Certificación Obligatoria</u>.

a) Copia simple del certificado de análisis u otra denominación equivalente del grano símil, realizado por un laboratorio acreditado del país de origen, que demuestre que el producto cumple con la fortificación establecida. El laboratorio acreditado deberá encontrarse dentro del Alcance de Reconocimiento Mutuo (MRA) del ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios).

b) Copia simple del certificado de productor agropecuario, otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de arroz como materia prima[1].

c) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote del arroz fortificado, 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 nutricionales (micronutrientes trazadores: hierro y vitamina B1 (tiamina)) establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

d) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de*

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:54:03 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:05 -05:00

[1] Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.

muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:54:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:16 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**AZÚCAR RUBIA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: AZU-AZ-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Azúcar rubia
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Azucares
1.4	**Descripción general**	La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum spp*.), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 ºC, ºZ	Mínimo 98	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

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 VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancaca.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:55:01 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:33 -05:00

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 (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo 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.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor. (*)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:55:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:42 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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 vigente.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>
  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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:55:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:50 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 15:55:45 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:09:57 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-BC-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Barra de Cereales y/o Leguminosas.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Derivados de cereales
1.4	**Descripción general**	Producto de consumo directo elaborado a base de cereales y/o leguminosas y/o granos andinos y/o semillas y/o frutos secos, entre otros, a los que se le añade panela y/o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, puede llevar aceite vegetal, con o sin fortificación; asimismo, puede contener productos lácteos y/o pasta de cacao. Debe estar compuesto mínimo por dos cereales y/o leguminosas. Los cereales y/o leguminosas y/o granos andinos a utilizar deben haber sido sometidos a una serie de operaciones de procesamiento previo, que lo hagan comestible y digerible para ser utilizado como ingrediente para la elaboración de la barra. No se permite el uso de grasas hidrogenadas y/o parcialmente hidrogenadas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños, ajenos a la naturaleza del producto, desagradables, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Olor	Agradable, exento de olores rancios y ajenos a la naturaleza del producto.	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	
Aspecto	Libre de materias extrañas.	
Textura	Granulado, crocante y suave.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Requisito
Humedad (%)	Máximo 10	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100 gramos)	Mín. 8.5	
Azúcar Total (g/100g)	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasa Saturada (g/100g)	Según normatividad vigente	
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	$3x10^3$
Staphylococus aureus (*)	8	3	5	1	10	10^2
Bacilius cereus (**)	8	3	5	1	10^2	10^4

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:40:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:10:25 -05:00

Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	------

(*) Sólo para productos que contienen leche
(**) Sólo para productos que contienen cereales

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 VII.4. Turrón blando o duro de confitería, barra de cereales.

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	Polipropileno Biorienteado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado	Min. 0.018 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorentado (BOPP) cristal	
Envase secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Cajas	Cajas de cartón corrugado	

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:41:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:10:37 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:41:30 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:10:43 -05:00

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:41:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:10:52 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-BP-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Bebida de productos naturales
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebible
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con hortalizas (tubérculos y/o raíces y/o legumbres y/o leguminosas) y/o granos andinos y/o semillas y/o cereales, con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto de la cual o cuales proceden, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Fluido que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcar total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10^2

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:43:05 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:14:41 -05:00

Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	-

Fuente: por 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 XVI.2 Bebidas no carbonatadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Polietileno Tereftalato (PET) (*)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Multilaminado Flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia (PET/AL/NY/CPP) con boquilla y tapa plástica.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado de primer uso cubierto con plástico termoencogible	

***Ley N°30884. "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".**

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
PET	Hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:43:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:14:47 -05:00

- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:43:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:14:57 -05:00

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:43:51 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:15:03 -05:00

Versión Nº 01	**CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D00288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Carne seca o deshidratada sin hueso

1.2 Tipo de alimentos No perecible

1.3 Grupo de alimentos Productos de Origen Animal (POA)

1.4 Descripción general

Producto	Definición
Charqui	Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado y secado o deshidratado.
Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado y secado o deshidratado.
Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de ovino, bovino, caprino y porcino seca, deshuesada y desgrasada, fileteado, salado y secado o deshidratado.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.	
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	
Aspecto	Exento de insectos, parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos (*) u otras materias extrañas.	

(*) sin presencia de micro quistes de *Sarcocystis spp*.

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 20	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína (%)	Mínimo 45	
Grasa (%)	Máximo 12	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:44:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:15:24 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10^2	10^3
Clostridium perfringes	8	3	5	1	10^2	10^3
Salmonella sp.	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 X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

3. 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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno de alta densidad	Establecido por el fabricante
	Cajas	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

3.1 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante o el procesador.

3.2 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (Alimento industrializado).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario (Alimento industrializado) o Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos.
- Código de lote

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:45:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:15:50 -05:00

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original**.**

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

4.1.1 Para productos Industrializados.

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.1.2 Para productos de procesamiento primario.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA otorgado a la línea completa de proceso productivo, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Certificación Obligatoria.

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

c) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del informe de ensayo del análisis de micro quistes del *Sarcocystis spp,* del producto (por código de lote y presentación), realizado por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:45:14 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:15:42 -05:00

inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
POA-DH-01-2021	CHARQUI
POA-DH-02-2021	CHALONA
POA-DH-03-2021	CARNE SECA SALADA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:45:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:16:01 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-CE-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Cereal Expandido/Extruido

1.2 Tipo de alimentos No Perecible

1.3 Grupo de alimentos Derivados de cereales

1.4 Descripción general

Cereal extruido	Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces u otros ingredientes, los cuales son mezclados para formar una masa que es sometida a un proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.
Cereal expandido (incluye tipo pop)	Es el producto elaborado a partir de granos enteros (trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/u otros cereales) con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a un proceso de expansión o insuflado; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la composición del producto.	
Textura	Crocante.	
Aspecto	Libre de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 5	RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%)	Máximo 0.15	
*Índice de Gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
**Saponina	Ausente	
Proteínas (%)	Mínimo 8.5	Requisito del PNAEQW
Azúcar total (g/100g)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	
Grasas saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente	

* Solo aplica para productos extruidos

** aplica para los productos que contengan quinua

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:00:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:16:28 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10^4	10^5
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	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 IX.5 A Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros.

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado	Min. 0.018 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) cristal	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:01:01 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:16:35 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo (extruido y/o expandido) del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físico químicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:01:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:16:41 -05:00

- 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" aprobada con R.M N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-CE-01-2021	CEREAL EXTRUIDO
CER-CE-02-2021	CEREAL EXPANDIDO O TIPÓ POP

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:01:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:16:49 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CHOCOLATE PARA TAZA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CHO-CT-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Chocolate a la taza
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Chocolate
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos bajo la denominación de “tableta para taza, con sabor a chocolate”.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	Requisitos del PNAEQW.
Color	Marrón oscuro, uniforme.	
Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mayor o igual 18% del extracto seco	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Extracto seco magro de cacao	Mayor o igual 14% del extracto seco	
Total extracto seco de cacao	Mayor o igual 35%	
Almidón/Harina	Menos de 8%	
Materias extrañas	Ausencia	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Salmonella sp.	11	2	10(*)	0	Ausencia/25g	-

(*) Hacer compósito para n=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 VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:01:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:08 -05:00

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado)	Min. 0.09 Kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Embalaje opcional	Caja	Cartón corrugado	

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (*).
- Información nutricional (**).

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.

(*) Debe indicar el tamaño de porción en (ml).
(**) La información nutricional debe estar expresado por 100ml en su forma lista para su consumo o por porción.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:02:11 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:15 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:02:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:21 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:03:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:28 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CONSERVA DE BOFE DE RES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-BR-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de bofe de res.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir del pulmón del vacuno, con o sin vegetales, en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de materias extrañas.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:03:55 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:49 -05:00

Grasa (%)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 15.0	

2.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):
a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.
b) Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:04:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:17:57 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:04:28 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:18:04 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:04:43 -05:00

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:18:12 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:05:01 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:18:22 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CONSERVA DE CARNE DE AVES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000 288 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-AV-2021	Pág. 1 de 6

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica: Conserva de carne de aves.

1.2 Tipo de alimentos: No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal (POA)

1.4 Descripción general: Es el producto elaborado a partir de carne de pollo o gallina o de pavita o de pavo, deshuesado desgrasado, libre de piel, en trozos, sin adición de almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños. Entre otros.	Requisito del PNAEQW
Color	Según la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños, rancios, entre otros.	
Textura	Medianamente firme.	
Liquido de gobierno	Claro, exento de materias extrañas.	
Aspecto	Exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:06:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:19:28 -05:00

Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 20	

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):
a) Envase metálico: mínimo 60% del peso neto.
b) Envase flexible: mínimo 68% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:06:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:19:36 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:07:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:19:43 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:07:28 -05:00

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:19:56 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:07:46 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:08 -05:00

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
POA-AV-01-2021	CONSERVA DE CARNE POLLO O GALLINA
POA-AV-02-2021	CONSERVA DE CARNE DE PAVO O PAVITA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:08:07 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:15 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CONSERVA DE CARNE DE RES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CR-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de carne de res.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Producto elaborado a partir de la carne de res deshuesada, desgrasada, libre de residuos de tendones y huesos, en trozos o molida, con o sin sal, sin almidón, con o sin líquido de gobierno, en envase metálico y/o Multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Medianamente firme.	
Aspecto	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de materias extrañas.	
Líquido de gobierno	Color característico.	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisito del PNAEQW

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:43:36 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:34 -05:00

Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 20	

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):
a) Envase metálico: mínimo 60% del peso neto.
b) Envase flexible: mínimo 68% del peso neto

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:44:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:41 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:44:16 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:50 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:44:34 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:20:57 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>
  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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:44:57 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:04 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CONSERVA DE CARNE DE CERDO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CC-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de carne de cerdo.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de carne de cerdo deshuesado, desgrasado, libre de piel, en trozos, sin almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	Exento de materias extrañas.	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 20	Requisito del PNAEQW

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:10:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:29 -05:00

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):

a) Envase metálico: mínimo 60% del peso neto.

b) Envase flexible: mínimo 68% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:12:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:38 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:11:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:44 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:12:07 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:52 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:12:27 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:21:59 -05:00

Versión Nº 01	**CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CH-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de Hígado de pollo.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecibles
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir de hígado de pollo, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase metálico y/o multicapa de alta barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización. El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos,10 minutos para envases flexibles. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Firme al tacto.	
Aspecto	Exento de tejido conectivo y grasa, exento de materias extrañas.	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisitos del PNAEQW

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:15:50 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:22:20 -05:00

Proteína (Nx6.25) %	Mín. 18.0	Tabla de Composición de Alimentos 10ma edición (diciembre 2017) - CENAN

2.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):
a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.
b) Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:16:05 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:22:26 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:16:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:22:32 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:16:50 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:22:40 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en la especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>

  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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 sanitaria mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:17:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:22:48 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Conserva de Mollejitas.

1.2 Tipo de alimentos No Perecibles

1.3 Grupo de alimentos Productos de Origen Animal (POA)

1.4 Descripción general Es un producto elaborado a partir de molleja de pollo enteras o en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	Según la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	Exento de cutícula, maíz u otras materias extrañas.	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 18	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:21:51 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:23:12 -05:00

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	N	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, lecha evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega

Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):

a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.

b) Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:22:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:23:22 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:22:43 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:23:28 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:23:05 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:23:36 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:23:23 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:23:48 -05:00

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

Versión Nº 01	**CONSERVA DE SANGRECITA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-SG-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de sangrecita.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecibles
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Este producto es obtenido a partir de la sangre de vacuno o cerdo o pollo, con o sin sal, con o sin vegetales, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto,	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	Exento de materias extrañas	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:24:31 -05:00

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:24:10 -05:00

Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 16.0	

2.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):

a) Envase metálico: 100% del peso neto.

b) Envase flexible: 80% del peso neto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:24:54 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:24:17 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	Tolerancias: - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:25:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:24:23 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, y;
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:25:36 -05:00

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:24:29 -05:00

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en la especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:25:57 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:24:34 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Conserva de Pescado en aceite vegetal.
1.2 Tipo de alimentos	No perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4 Descripción general	Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, conservado en aceite vegetal, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" *Engraulis ringens*	Entero
"Atún y Bonito" *Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.*	Filete o sólido o trozos o lomo.
"Caballa" *Scomber japonicus.*	Entero o filete o sólido o trozos o lomo.
"Machete" *Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.*	Entero o filete o sólido o trozos o lomo.
"Jurel" *Trachurus murphyi.*	Entero o filete o sólido o trozos o lomo.
"Trucha" *Oncorhynchus mykiss.*	Entero o filete o trozos.
"Gamitana" *Colossoma macropomum*	Filete o trozos o lomo
"Paco" *Piaractus brachypomus*	Filete o trozos o lomo

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
M
Fe

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:27:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:25:23 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	
Textura	Característico del producto y la especie que la compone.	
Contenido (*)	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisito del PNAEQW.
Líquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

(*) Para el caso de la anchoveta y pescados en la presentación entero, no debe considerarse "exento de espinas, escamas, piel, sangre".

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Histamina (ppm)	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA: n = 9; TOLERANCIA: c = 2; LIMITES DE TOLERANCIA (ppm): m = 100, M = 200 a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
Estaño (inorgánico) (ppm)	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA: n = 1; TOLERANCIA: c = 0; LIMITES DE TOLERANCIA (ppm): 200	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.30	
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)	
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.50 Máximo 1.0 (solo para atún y bonito)	
Contenido del líquido de gobierno	Min. 60% de aceite vegetal	Requisito del PNAEQW

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:27:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:28:21 -05:00

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.08 kg a 0.425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.
Para el caso de anchoveta, no se aceptan los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:27:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:28:26 -05:00

	evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	RDE N°057-2016-SANIPES-DE.
		Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
		Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
		Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1\,ec}{L - 1.1(2\,et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
		Traslape (%) $= \frac{gc + gt + 1.1\,et - L}{L - 1.1(2\,et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
		Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
		Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
			Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
		Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.		

(*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:27:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:28:32 -05:00

- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.

b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.

c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:27:58 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:28:41 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Conserva de Pescado en agua y sal.
1.2	**Tipo de alimentos**	No perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, conservado en agua y sal, en envase metálico, sellado herméticamente sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" *Engraulis ringens*	Entero
"Atún y Bonito" *Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.*	Lomo
"Caballa" *Scomber japonicus.*	Entero
"Machete" *Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.*	Entero
"Jurel" *Trachurus murphyi.*	Entero

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP 204.007:2019. PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	
Textura	Característico del producto y la especie que la compone.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:29:07 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:29:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:29:04 -05:00

Contenido (*)	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisito del PNAEQW
Líquido de gobierno	Color claro, transparente, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

(*) Para el caso de la anchoveta y pescados en la presentación entero, no debe considerarse "exento de espinas, escamas, piel, sangre".

2.2. Características Físico Químicas

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr>
<tr><td>Histamina (ppm)</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>n = 9</td><td>c = 2</td><td>100</td><td>200</td></tr>
</table>
a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.
b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.
</td><td rowspan="4">Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.</td></tr>
<tr><td>Estaño (inorgánico) (ppm)</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>n = 1</td><td>c = 0</td><td colspan="2">200</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Plomo (mg/kg)</td><td>Máximo 0.30</td></tr>
<tr><td>Cadmio (mg/kg)</td><td>Máximo 0.05
0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)</td></tr>
<tr><td>Mercurio (mg/kg)</td><td>Máximo 0.50
Máximo 1.0 (solo para atún y bonito)</td><td></td></tr>
</table>

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:29:27 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:29:09 -05:00

térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.08 kg a 0.425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega
Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.
Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1\,ec}{L - 1.1(2\,et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) $= \frac{gc + gt + 1.1\,et - L}{L - 1.1(2\,et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:29:50 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:29:14 -05:00

	Traslape teórico (mm) = gt + gc + et - L	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.		

(*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido Por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:30:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:29:21 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.

b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.

c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:30:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:29:26 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PT-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Conserva de Pescado en salsa de tomate.

1.2 Tipo de alimentos No perecible

1.3 Grupo de alimentos Productos de Origen Animal (POA)

1.4 Descripción general Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, conservado en salsa de tomate, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" *Engraulis ringens*	Entero
"Caballa" *Scomber japonicus.*	Entero
"Jurel" *Trachurus murphyi.*	Entero
"Trucha" *Oncorhynchus mykiss.*	Entero

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:46:16 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 16:44:37 -05:00

Textura	Característico del producto y la especie que la compone.	
Contenido (*)	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisito del PNAEQW
Líquido de gobierno	Color rojo, que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

(*) Para el caso de la anchoveta y pescados en la presentación entero, no debe considerarse "exento de espinas, escamas, piel, sangre".

2.2. Características Físico Químicas

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr>
<tr><td>Sólidos solubles en el medio de envasado.</td><td>Mínimo 9°Brix.</td><td>Requisito del PNAEQW</td></tr>
<tr><td>Histamina (ppm)</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>n = 9</td><td>c = 2</td><td>100</td><td>200</td></tr>
</table>
a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.
b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.
</td><td rowspan="5">Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.</td></tr>
<tr><td>Estaño (inorgánico) (ppm)</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>n = 1</td><td>c = 0</td><td colspan="2">200</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Plomo (mg/kg)</td><td>Máximo 0.30</td></tr>
<tr><td>Cadmio (mg/kg)</td><td>Máximo 0.05
0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)</td></tr>
<tr><td>Mercurio (mg/kg)</td><td>Máximo 0.50
Máximo 1.0 (solo para atún y bonito)</td></tr>
</table>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:46:32 -05:00

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:08:04 -05:00

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.08 kg a 0.425 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.
Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.
Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407)

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) = $\frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1\,ec}{L - 1.1(2\,et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:46:48 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:08:11 -05:00

	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1\ et - L}{L - 1.1(2\ et + ec)}$ x100	Mayor o igual al 45%	
	Traslape teórico (mm) = gt + gc + et - L	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.		

(*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:47:04 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:08:18 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.

b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.

c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:47:24 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:08:25 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**FARIÑA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FA-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Fariña
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados.
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de la yuca, mediante un proceso de pelado, lavado, rallado, con o sin fermentación, prensado, fragmentado, granulado, secado, cernido, sometido a un tratamiento térmico (pre-cocción).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco cremoso, amarillento en sus diferentes tonalidades.	
Aspecto	Gránulos de tamaño variable, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12	NTP 011.501:2009 (revisada 2019) YUCA Y DERIVADOS, Fariña fermentada (gari). Definiciones, clasificación y requisitos. NTP 011.502:2009 (revisada 2019) YUCA Y DERIVADOS, Fariña rallada. Definiciones, clasificación y requisitos.
Ácido cianhídrico (ácido cianhídrico libre)	Máximo 2 mg/kg	

2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
Escherichia Coli	5	3	5	2	10	$5x\ 10^2$
Salmonella sp.	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.3. Frutas y Hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:31:32 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:01 -05:00

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 Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:31:51 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:08 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada 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 Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:33:46 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:17 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:34:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:23 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Fécula de papa

1.2 Tipo de alimentos No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos Harinas y derivados

1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de la papa, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, inodoro.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, insípido, exento de sabores extraños.	
Aspecto	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 21%	Requisito establecido por el PNAEQW
pH	5 – 8	
Sulfitos (SO_2)	Máximo 10 mg/Kg	

2.2. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	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 V.3. Féculas y Almidones.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:36:08 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:44 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) papel multipliego y caja de cartón corrugado	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo deberá 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:36:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:50 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>
  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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:36:51 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:31:56 -05:00

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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:38:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:37:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:32:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13.10.2020 16:40:09 -05:00

PERÚ · Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social · Viceministerio de Prestaciones Sociales · Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**FIDEOS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-FI-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Fideos
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Derivados de cereales
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno. No se acepta fideo de pasta corta tamaño menor a 2 cm.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%)	Máximo 0.46	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10^2	10^3
Clostridium perfringens (*)	8	3	5	1	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

(*) Solo para pastas con relleno de carne.

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.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:39:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:32:16 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario (*)	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional)(**)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Caja	Cartón corrugado	

*Se admiten micro-perforaciones

**El embalaje es 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Instrucciones de uso.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:40:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:32:22 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:40:31 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:32:34 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:40:48 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:32:45 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO EN POLVO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: FDH-HH-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Fuente de Hierro Hemínico en Polvo
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Fuente de Hierro en polvo
1.4	**Descripción general**	Sangre de vacuno o porcino en polvo obtenido a través de un proceso tecnológico que permite la obtención de una fuente de hierro hemínico, altamente biodisponible, para uso en la industria alimentaria de productos destinados al consumo humano Se acepta las denominaciones de hemoglobina en polvo o sangre en polvo para uso en la industria alimentaria

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Rojo oscuro en diferentes tonalidades.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Polvo micro granulado, exento de materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW
Hierro (mg/100g)	Mínimo 188	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10^4	10^6
Coliformes	4	3	5	3	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^2	10^3
Clostridium perfringens(*)	8	3	5	1	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

(*) Sólo para productos que contengan carnes

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 IV.2. Sopas, cremas, salsas y purés de legumbres u otros deshidratados que requieren cocción.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:44:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:33:00 -05:00

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Bolsa	Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno
	Caja	Cartón corrugado

(*) El embalaje es 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de Origen (en caso corresponda).
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:45:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:33:57 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF) o Certificación HACCP, emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:45:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:34:04 -05:00

humano aprobado por Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:45:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:34:09 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**GALLETAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: GAL-GL-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Galletas
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos de Galletería
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con o sin otros cereales, con o sin granos andinos, con o sin leguminosas, con o sin tubérculos, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o anís y/o linaza y/o castaña), grasas y aceites comestibles, azúcar, sal, agua, con o sin fortificación y otros ingredientes permitidos, debidamente autorizados de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia suave y crocante. Ver las denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios.	
Textura	Suave y crocante.	
Aspecto	Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	
Forma	Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crisinos, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.	

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y
Proteína (%)	Mínimo 8.5	Requisito del PNAEQW
Azúcar Total (g/100g)	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:46:21 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:46:46 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:35:46 -05:00

Grasas Saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente	Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	
Grasas Trans (g de ácidos grasos trans por 100g materia grasa)	Según normatividad vigente	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033-2016-SA.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Bacilius cereus (*)	8	3	5	1	10^2	10^4

(*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.
Fuente: R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, y su modificatoria aprobada por R.M N° 225-2016/MINSA. Numeral 6.1.3 inciso b).

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado o Bilaminado o Trilaminado.o BOPP cristal	Mínimo 0.025 kg (mínimo 4 unidades)
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

* El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:46:41 -05:00

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:35:51 -05:00

- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:47:17 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:35:58 -05:00

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo con el plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería aprobado por Resolución Ministerial Nº 1020-2010/MINSA y su modificatoria. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
GAL-GL-01-2021	GALLETA CON CEREALES
GAL-GL-02-2021	GALLETA INTEGRAL
GAL-GL-03-2021	GALLETA CON MACA
GAL-GL-04-2021	GALLETA CON QUINUA
GAL-GL-05-2021	GALLETA CON KIWICHA
GAL-GL-06-2021	ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS (*)

(*) Se permite la denominación de "Rosquitas Tipo Cajamarquina" por tener la misma descripción general de una galleta

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:49:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:36:04 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Granos andinos enteros
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales en grano
1.4	**Descripción general**	Son los granos de quinua, kiwicha o cañihua sometidos a diferentes procesamientos primarios, obteniendo granos enteros.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, entre otros.	Requerimiento del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Granos homogéneos, granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12.5	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. NTP 205.054:2012. KIWICHA EN GRANOS. Requisitos. NTP 011.453:2014. QUINUA Y CAÑIHUA. BPM
Proteína (%)	Mínimo 10	
Cenizas (%)	Máximo 3.5	
Saponina (*)	Ausencia	
GRADO	**2**	
Granos enteros (%)	Mínimo 94	
Granos quebrados (%)	Máximo 2	
Granos dañados (%)	Máximo 0.5	
Granos germinados (%)	Máximo 0.5	
Granos recubiertos (%)	Máximo 0	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0.7	
Granos contrastantes (%)	Máximo 2	
Impurezas totales (%)	Máximo 0.3	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	

(*) Solo para quinua

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:50:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:36:43 -05:00

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) Bilaminado o Trilaminado o Polipropileno (PP).	Hasta 1.00 kg
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad	

* El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:51:54 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:36:49 -05:00

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 Documentación Obligatoria.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple del comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto grano andino. (Aplica para producto regional).

4.2 Certificación Obligatoria.

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

c) Copia simple del certificado de productor agropecuario[1], otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de grano andino como materia prima (aplica para producto regional).

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:51:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:36:56 -05:00

[1] Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CEG-GA-01-2021	QUINUA
CEG-GA-02-2021	KIWICHA
CEG-GA-03-2021	CAÑIHUA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 16:52:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:37:01 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**HARINAS DE FRUTAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Harinas de frutas

1.2 Tipo de alimentos No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos Harinas y derivados.

1.4 Descripción general Es el producto elaborado a partir de lúcuma o plátano, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial, molienda y tamizado, con o sin fortificación (para producto industrializado) o mediante un proceso de secado natural, molienda y tamizado (para producto primario) envasado herméticamente.

El producto no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

Ver denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto en sus diferentes tonalidades	Requisito del PNAEQW
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

2.2.1 Harina de Lúcuma

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.042:2012 (Rev. 2018) Lúcuma. **Harina de Lúcuma**. Requisitos
Acidez (expresado en ácido cítrico) (g/100 g)	Menor a 1	
Ceniza (g/100g)	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:20:44 -05:00

2.2.2 Harina de Plátano

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2019). Plátano y Derivados. **Harina de plátano**. Definiciones, clasificación y requisitos
Ceniza (%)	Máximo 2,5	
Fibra bruta (%)	Máximo 1,0	
Tamaño de las partículas (harina fina) (%)	Mínimo el 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:37:24 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 Kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsas	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

* El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante y/o procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario (Alimento industrializado).
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:21:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:37:29 -05:00

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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 Documentación obligatoria.

4.1.1 Para productos Industrializados.

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.1.2 Para productos de procesamiento primario.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA vigente durante el periodo de atención.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:22:05 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:37:34 -05:00

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-FR-01-2021	HARINA DE LÚCUMA
HAR-FR-02-2021	HARINA DE PLÁTANO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:22:30 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:37:39 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**HARINAS DE TUBÉRCULOS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-TB-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Harinas de tubérculos
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de tubérculos o raíces, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda, con o sin fortificación. La harina de tubérculos no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. Ver denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R.M 451-2006/ MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros
Acidez (%) Expresada en ácido sulfúrico	Máximo 0.15	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:23:14 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:39:09 -05:00

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) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de Uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:23:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:39:19 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:23:43 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:39:25 -05:00

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-TB-01-2021	HARINA DE YUCA
HAR-TB-02-2021	HARINA DE PAPA
HAR-TB-03-2021	HARINA DE CAMOTE
HAR-TB-04-2021	HARINA DE MACA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:23:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:39:29 -05:00

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

Versión Nº 01	**HARINAS EXTRUIDAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-HE-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Harinas Extruidas
1.2	**Tipo de alimentos**	No perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de granos andinos y/o cereales y/o leguminosas y/o tubérculos, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión) y molienda, con o sin fortificación. Las harinas extruidas deben de provenir de materia prima limpia, sanas, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Ver las denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, sin materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor o igual a 5	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico) (%)	Menor o igual a 0.4	
Índice de gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	
Saponina (*)	Ausente	

(*) Para aquellos que contienen quinua.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10^4	10^5
Mohos	6	3	5	1	10^3	10^4
Levaduras	3	3	5	1	10^3	10^4
Coliformes	6	3	5	1	10	10^2
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp.	12	2	20 (*)	0	Ausencia /25g	-

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:25:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:39:58 -05:00

(*) Hacer compósito para analizar n=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 IX.3. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas y otros.

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

(*) 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:40:04 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:25:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:40:12 -05:00

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-HE-01-2021	HARINA EXTRUIDA DE ARROZ.
HAR-HE-02-2021	HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA.
HAR-HE-03-2021	HARINA EXTRUIDA DE CEBADA.
HAR-HE-04-2021	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ.
HAR-HE-05-2021	HARINA EXTRUIDA DE QUINUA.
HAR-HE-06-2021	HARINA EXTRUIDA DE HABA.
HAR-HE-07-2021	HARINA EXTRUIDA DE TARWI.
HAR-HE-08-2021	HARINA EXTRUIDA DE ARVEJA.
HAR-HE-09-2021	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA.
HAR-HE-10-2021	HARINA EXTRUIDA DE MACA
HAR-HE-11-2021	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ MORADO.
HAR-HE-12-2021	HARINA EXTRUIDA TRIGO.
HAR-HE-13-2021	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:26:14 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:40:18 -05:00

Versión Nº 01	**HARINAS PRECOCIDAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-PC-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Harinas precocidas
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de cereales y/o leguminosas y/o semillas, tostadas y molidas, con o sin fortificación. Ver las denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R. M. N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0.15	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:26:47 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:40:34 -05:00

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) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:40:44 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:27:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:41:13 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-PC-01-2021	HARINA DE TARWI
HAR-PC-02-2021	HARINA DE MAÍZ MORADO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:27:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:41:26 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**HOJUELAS PRECOCIDAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-HP-2021	Pág. 1 de 6

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Hojuelas precocidas

1.2 Tipo de alimentos No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos Derivados de cereales

1.4 Descripción general Es el producto elaborado a partir de gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), las leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, pudiéndose mezclar con harinas de otros vegetales como tubérculos y raíces procesadas (beneficiadas).

Las hojuelas precocidas deberán de provenir de materia prima limpia, sana, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

Ver las denominaciones individuales en el anexo.

Hojuelas de avena con quinua	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinua según NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
Hojuelas de avena con kiwicha	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha según NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
Hojuelas de avena con maca	Debe contener como mínimo el 6% de harina tostada de maca según NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto (*)	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

(*) Se admite presencia de harina de maca para el caso de hojuelas de avena con maca y granos de kiwicha para el caso de hojuelas de avena con kiwicha.

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de avena o leguminosas) (*)	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:47:57 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:41:48 -05:00

			Programas Sociales de Alimentación" y requisitos del PNAEQW.
		Máximo 12 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
		Máximo 12 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
		Máximo 12 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Acidez (%) (Expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y requisitos del PNAEQW.
	Acidez (%) (Expresada en ácidos grasos libres)	Máximo 6 (hojuelas a base de avena o tarwi) (*)	
		Máximo 6 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
		Máximo 7 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
		Máximo 6 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Saponina (**)	Ausente	
	Fibra cruda (%)	Máximo 3 (*)	Establecido por el PNAEQW
	Proteína (%)	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
		Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
		Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha o tarwi o o quinua)	Tabla de composición de alimentos – Cenan 2017 y Requisitos del PNAEQW.
		Mínimo 12 (hojuelas de avena con kiwicha) (*)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos y requisitos del PNAEQW.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:48:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:41:56 -05:00

	Mínimo 11 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.

(*) Aplica para mezclas.
(**) Para productos que contengan quinua.

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

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	Polipropileno Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:48:26 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:02 -05:00

209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

c) Copia simple de Ficha Técnica del alimento en la cual se contemple el porcentaje de las hojuelas precocidas y/o harinas utilizadas para la elaboración del producto final expedido por el fabricante. (aplica solo mezclas)

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:48:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:10 -05:00

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:48:57 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:20 -05:00

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-HP-01-2021	HOJUELAS DE QUINUA
CER-HP-02-2021	HOJUELAS DE AVENA
CER-HP-03-2021	HOJUELAS DE TARWI
CER-HP-04-2021	HOJUELAS DE AVENA CON MACA
CER-HP-05-2021	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA
CER-HP-06-2021	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA
CER-HP-07-2021	HOJUELAS DE CAÑIHUA
CER-HP-08-2021	HOJUELAS DE KIWICHA
CER-HP-09-2021	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2020 17:49:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:25 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**HUEVO DE GALLINA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-HG-2021	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Huevo de Gallina
1.2	**Tipo de alimentos**	Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Huevo y ovoproductos
1.4	**Descripción general**	Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Método	Referencia
Peso	Mínimo 56 gramos	Clasificación por Peso	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Clasificación por Calidad: Primera			
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	**Destructivo:** Vernier o Micrómetro **No destructivo:** Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	**Destructivo:** Visual	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10^2
Salmonella sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*) Determinación en el contenido del huevo.

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 XII.1 Huevos con cáscara.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:27:45 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:40 -05:00

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Porta huevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El producto debe contener en el rotulado la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Copia simple del certificado o declaración de conformidad para contacto con alimentos de la tinta utilizada para la codificación del huevo de gallina, emitido por el fabricante. Adjuntando copia simple de la ficha técnica de la tinta especificando la composición, características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante. (adjuntar la traducción cuando aplique).

b) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:27:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:52 -05:00

técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

c) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a treinta (30) días, 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:28:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:42:58 -05:00

Versión Nº 01	**HUEVO SANCOCHADO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-HS-2021	Pág. 1 de 2

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Huevo Sancochado
1.2	**Tipo de alimentos**	Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Huevo y Ovoproductos
1.4	**Descripción general**	Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	Blanquecina.	Amarillenta sin restos de sangre
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevos)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(*) Hasta su distribución a los usuarios.
(**) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:29:01 -05:00

3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del enfriamiento.

3.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Peso neto.
- Fecha de producción
- Turno de atención (Turno Mañana (T-M) o Turno Tarde(T-T))

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:43:28 -05:00

- Adicional 1: Se debe incluir la siguiente frase en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar impreso 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. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

a) 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.

b) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación Obligatoria

No aplica.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:29:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:43:34 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche con cereales
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebibles
1.4	**Descripción general**	Es un producto lácteo compuesto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina extruida de avena y/o de maíz y/o de quinua, y/o de arroz y/o de kiwicha u otros cereales (como mínimo dos cereales), con o sin pasta de cacao, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales, el cual ha sido sometido a un tratamiento térmico que le confiere larga vida útil. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa para reemplazar la grasa de la leche. No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína de la leche. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas.	

(*) No debe contener grumos después de la agitación del producto indicada en el envase.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:29:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:45:25 -05:00

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	
Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

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 XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata con abre fácil con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto por plástico termoencogible	

*Ley N°30884, "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:29:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:45:31 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. - Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:30:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:45:40 -05:00

- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:30:23 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:45:47 -05:00

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:30:37 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:45:51 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**LECHE ENRIQUECIDA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-LE-2021	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche enriquecida
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebibles
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, enriquecida con ácidos grasos esenciales (*) u otros insumos funcionales, con vitaminas y minerales, saborizada o no, con o sin pasta de cacao. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche. No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína de la leche. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). (*) DHA, ARA, EPA u otros. El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW.
Olor	Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:31:13 -05:00

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Valor	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos.
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:46:22 -05:00

Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.				

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 XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

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	Lata	Hojalata con abre fácil con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto por plástico termoencogible	

*Ley N°30884, "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:31:28 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:48:22 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	Tolerancias: El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:31:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:48:27 -05:00

- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:31:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:48:36 -05:00

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:32:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:48:41 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos Lácteos
1.4	**Descripción general**	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius* de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI) No se permite el uso de productos lácteos compuestos. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema.	Requisito del PNAEQW.
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:32:37 -05:00

2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0	
Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5	
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:48:59 -05:00

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius*, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

2.3. Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.				

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

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	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 Kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con Tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:32:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:49:05 -05:00

		- Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio >=80% - Superposición mínima en laterales >=45% o - Superposición mínima en esquinas >=35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:33:08 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:49:12 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:33:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:49:19 -05:00

humano aprobado por Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:33:37 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:49:26 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-LF-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche fermentada tratada térmicamente
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebibles
1.4	**Descripción general**	Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a un tratamiento térmico luego de la fermentación, que asegure una larga vida útil. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o pulpas y/o cereales) con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y/o minerales. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa láctea (% m/m)	Menos de 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3	
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	
Azúcar Total (*)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (*)	Según normatividad vigente	
Sodio (*)	Según normatividad vigente	

*Los parámetros técnicos de la especificación varía de acuerdo a lo declarado por el fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:34:03 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:50:02 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	10^2
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente: por 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 I.6 Leches Fermentadas y acidificadas (yogurt, leche cultivada, cuajada, otros)

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	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0.2 kg o 0.2 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón cubierto por plástico termoencogible	

*Ley N°30884. "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:34:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:50:08 -05:00

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:34:32 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:50:13 -05:00

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:34:45 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:50:19 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**LECHE UHT**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC-LU-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leche UHT
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos Lácteos
1.4	**Descripción general**	Es un producto que se obtiene a partir de la leche, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 ºC a 150 ºC, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. (NTP 202.100:2007(revisada 2014) / ENM1:2014. Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito de PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, rancios, entre otros.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabor ácido o rancio u otros extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor	Referencia
Densidad a 15ºC (g/ml)	1,0296 – 1,0340	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0.14 – 0.18	
Extracto seco (g/100g) (a)	Mínimo 11.2	
Extracto seco magro (g/100g) (b), (c)	Mínimo 8.2	
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g/100g)	Mínimo 34	
Materia grasa láctea (g/100g)	Mínimo 3.0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:35:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:01 -05:00

Notas: (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.
* Proporción natural entendida como la relación de caseína y la proteína del suero en la leche

2.3 Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius,* en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.				

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

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	Caja	Multilaminado con tapa	Hasta 1 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:35:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:08 -05:00

NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:35:46 -05:00

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:14 -05:00

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:36:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:21 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social / Viceministerio de Prestaciones Sociales / Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**LEGUMINOSAS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-LG-2021	Pág. 1 de 6

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Leguminosas (arveja, frijol, haba, lenteja, pallar, garbanzo), enteras o partidas.
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Hortalizas.
1.4	**Descripción general**	Es la leguminosa (arveja partida, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.	
Aspecto	Granos sueltos exentos de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Química

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
Grado de calidad	**Superior (máx.)**							
Defectos	**Lenteja**	**Pallar**	**Garbanzo**	**Haba (partida-seca)**	**Haba (seca)**	**Frijol**	**Arveja (partida-seca)**	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.5	0.5	0	-	
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0.5	1.5	0.5	1.5	1.5	2	0.8	
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	
Grano con Cáscara (testa) máx	-	-	-	-	-	-	2	
Grano Abierto	-	2	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	6	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	
Grano quemado (%)	0.5	-	-	-	-	-	0.5	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:36:28 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:36 -05:00

Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-	NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos.
Total grano dañado (%)	-	-	-	-	6	-	-	
Materias extrañas (%)	0.20	0.2	0.2	1	1	0.075	0.2	
Variedad contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	-	2	-	-	-	-	

Característica	**Especificación**							**Referencia**
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos.
Grado de calidad	**Extra (máx.)**							
Defectos	**Lenteja**	**Pallar**	**Garbanzo**	**Haba (partida-seca)**	**Haba (seca)**	**Frijol**	**Arveja (partida-seca)**	
Grano enfermo (%)	**-**	0	0	0	0	0	-	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
Grano infectado (%)	0		-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0	0.5	0.25	0	0	1	0.3	NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
Grano partido o quebrado (%)	1	1	1	-	-	1	1	
Grano con Cáscara (testa) máx	-	-	-	-	-	-	1	
Grano Abierto	-	1	-	-	-	-	-	NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Grano descascarado máx. (%)	1	4	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	3	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	4.5	-	1	-	-	1	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
Grano quemado (%)	0.2	-	-	-	-	-	0.2	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado,	-	-	-	-	2	-	-	NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:36:43 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:44 -05:00

manchado, entre otros) (%)							
Total grano dañado (%)	-	-	-	0	2	-	-
Materias extrañas (%)	0.1	0.1	0.1	0	0	0.050	0.1
Variedad contrastante (%)	1	1	-	0	5	1	-
Variedad contrastante y Grano verdoso (%)	-	-	1	-	-	-	-

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 (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:36:58 -05:00

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:49 -05:00

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

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 Documentación Obligatoria.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple del comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto (aplica para producto regional).

4.2 Certificación Obligatoria.

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

c) Copia simple del certificado de productor agropecuario[1], otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional (aplica para producto regional).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:37:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:51:57 -05:00

[1] Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HOR-LG-01-2021	PALLAR
HOR-LG-02-2021	HABA ENTERA
HOR-LG-03-2021	LENTEJA
HOR-LG-04-2021	HABA PARTIDA
HOR-LG-05-2021	GARBANZO
HOR-LG-06-2021	FRIJOL
HOR-LG-07-2021	ARVEJA PARTIDA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:37:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:02 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**MANTEQUILLA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC- MA-2021	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Mantequilla
1.2	**Tipo de alimentos**	Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Productos Lácteos
1.4	**Descripción general**	Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisada el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%).	Máximo 16	NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.
Materia grasa de leche (%).	Mínimo 80	
Sólidos no grasos de la leche (%).	Máximo 2	
Acidez expresada como ácido oleico (%).	Máximo 0.3	
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1.0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:38:14 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10^2
Coliformes	4	3	5	3	10	10^2
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10^2

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 III.1. Mantequilla y margarinas.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:19 -05:00

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
Envase primario	Envoltura	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:38:27 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:26 -05:00

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico

  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:38:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:31 -05:00

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

Versión Nº 01	**MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AMARILLO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-MM-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Harinas y derivados
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de la mezcla de maní tostado molido o triturado y harina de maíz amarillo, con o sin fortificación

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios o extraños.	Requisito del PNAEQW
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños.	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto (*)	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

(*) se admite el maní triturado

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R. M. N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0.15	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:39:08 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:51 -05:00

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) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:39:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:52:59 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:39:38 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:05 -05:00

resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:39:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:12 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-MX-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Mezcla en polvo a base de huevo
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Huevo y Ovoproductos
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de la albúmina y yema de huevo de gallina, deshidratado, con o sin vegetales, con o sin fortificación, harinas, almidones y sal. No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína del huevo. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillo claro.	Requisito del PNAEQW
Olor	Característico a huevo, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.	
Aspecto	Sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 7.0	Requisito del PNAEQW
pH	Mínimo 6.5	
Proteína (%)	Mínimo 40	
Grasa (%)	Máximo 33	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:40:25 -05:00

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	$5x10^4$	10^6
Mohos (*)	2	3	5	2	10	10^2
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g o mL	-

(*) Solo para productos deshidratados.

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 (XII.2). Huevo (clara y/o yema) y ovoproductos pasteurizados, líquidos, congelado y/o deshidratados.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:25 -05:00

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	Multilaminado	Trilaminado o Tetralaminado	Hasta 1.00 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorienteado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	
	Lata	Hojalata con sello hermético y tapa	
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	

* El embalaje es 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:40:40 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:30 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:40:54 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:36 -05:00

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:41:08 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:53:42 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**MOTE**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-MT-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Trigo Mote ó Maíz mote
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Derivados de cereales
1.4	**Descripción general**	Granos de cereales (trigo o maíz entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se somete a un proceso de secado. No debe de producirse mote de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados. Se aceptará las denominaciones Trigo mote y/o Maíz mote

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12.5	NTP 205.035: 2019 TRIGO. Trigo mote. Requisitos.
Proteínas (%)	Mínimo 10.0	
Grasa total (%)	Mínimo 1.0	
Cenizas (%)	Máximo 2.2	
Alcalinidad (%)	Máximo 10.0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

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:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:41:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:01 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:41:49 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:06 -05:00

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:42:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:11 -05:00

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-MT-01-2021	TRIGO MOTE
CER-MT-02-2021	MAÍZ MOTE

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:42:25 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:16 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**NÉCTAR DE FRUTA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-NF-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Néctar de fruta
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Bebible
1.4	**Descripción general**	Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil. El néctar puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Pueden añadirse sustancias aromáticas, pulpa y células[1], todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Fluido homogéneo, turbio, claro o clarificado, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento a excepción de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW.

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:42:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:34 -05:00

[1] En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.

Azúcar total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	-

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 XVI.2 Bebidas no carbonatadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Polietileno Tereftalato (PET) (*)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Multilaminado Flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia (PET/AL/NY/CPP) con boquilla y tapa plástica.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

***Ley N°30884, "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables".**

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:43:09 -05:00

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES.
PET	Hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:39 -05:00

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, 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.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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 OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:43:27 -05:00

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 requisitos de envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:45 -05:00

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:43:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:54:50 -05:00

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 ESPECÍFICAS

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, según su composición, 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	Polietileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características 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 establecido en 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:50:28 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:48:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:04 -05:00

- 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.
- Fecha de vencimiento: 24 horas desde la fecha de producción.
- Se debe incluir el texto en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información 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 Documentación Obligatoria

4.1.1 Para el establecimiento de producción:

a) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea de panificación, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto.

4.1.2 Para la materia prima e insumos (Industrializados):

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.

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 vigente durante la fabricación.

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF) o Certificación HACCP, emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

c) Para materia prima e insumo 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, prensado, entre otros) se admite la presentación de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).

4.1.3 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

a) En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedida por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:44:34 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:18 -05:00

b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.1.4 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*[1]) y levadura:

a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

b) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.5 Para especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos[2]

a) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.6 Para el envase primario del Pan.

a) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación obligatoria

4.2.1 Para la materia prima e insumos (Producto industrializado):

a) Para Aceituna, Queso, Mantequilla y fuente de hierro hemínico: se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW

b) Para otra materia prima o insumo: No aplica

4.2.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

a) Huevo de gallina se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW.

4.2.3 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*):

No aplica

4.2.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos:

No aplica

4.2.5 Para el envase primario del Pan.

No aplica

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:44:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:24 -05:00

[1] Cumplir con el Decreto Supremo Nº 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.

[2] Las especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos deberán estar seleccionadas y exentas de tierra, insectos y otras materias extrañas.

5. ANEXO

FORMULACIÓN				
CÓDIGO	**UNIDAD TERRITORIAL**	**NOMBRE DEL PAN**	**INSUMOS**	**PORCENTAJE**
PAN-PA-001	AMAZONAS	PAN CON ANÍS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Leche entera en polvo	2.00%
			Manteca vegetal	11.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	Min. 1.10%- Max. 1.30%
			Semillas de anís	1.20%
PAN-PA-002	AMAZONAS	PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	11.00%
			Chocolate para taza	4.50%
			Sal yodada	Min. 1.10% - Max. 1.30%
			Levadura (seca instantánea)	1.10%
PAN-PA-003	AMAZONAS	PAN CON QUESO, LECHE Y ORÉGANO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	37.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.80%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.30%
			Sal yodada	Min. 1.10% - Max. 1.30%
			Orégano en polvo	0.50%
PAN-PA-004	AMAZONAS	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	8.00%
			Leche entera en polvo	12.50%
			Pasas morenas	7.00%
			Azúcar rubia	8.50%
			Manteca vegetal	11.00%
			Sal yodada	Min. 1.10% - Max. 1.30%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-005	AMAZONAS		Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	8.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:45:30 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:31 -05:00

		PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Leche entera en polvo	12.50 %
			Pasas morenas	7.00%
			Azúcar rubia	8.50%
			Manteca vegetal	11.00%
			Sal yodada	Min. 1.10%- Max. 1.30%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-006	AMAZONAS	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	28.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	11.00%
			Azúcar rubia	8.50%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	Min. 1.10% - Max. 1.30%
PAN-PA-007	AMAZONAS	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	36.00%
			Manteca vegetal	11.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.50%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	Min. 1.10% - Max. 1.30%
PAN-PA-008	ANCASH 1	BIZCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	20.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.50%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Mantequilla	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.7% - Máx. 1.5%
			Sal yodada	Mín. 0.7% - Máx. 0.8%
PAN-PA-009	ANCASH 1	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	Mín. 0.8% - Máx. 1.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.7% - Máx. 0.8%
PAN-PA-010	ANCASH 1		Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	23.90%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:45:59 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:38 -05:00

		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Queso madurado (masa)	16.60%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Azúcar rubia	6.00%
			Manteca vegetal	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.7% - Máx. 0.8%
			Sal yodada	Mín. 0.6% - Máx. 0.7%
PAN-PA-011	ANCASH 1	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	40.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	6.00%
			Manteca vegetal	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.7% - Máx. 0.8%
			Sal yodada	Mín. 0.6% - Máx. 0.7%
PAN-PA-012	ANCASH 1	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	Mín. 0.8% - Máx. 1.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 0.7%
PAN-PA-013	ANCASH 1	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	16.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.4% - Máx. 1.0%
			Sal yodada	Mín. 0.5% - Máx. 0.6%
PAN-PA-014	ANCASH 1	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina de avena	10.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	6.00%
			Manteca vegetal	2.00%
			Sal yodada	Mín. 0.5% - Máx.0.6%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.8% - Máx. 1.0%
PAN-PA-015	ANCASH 1	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de tarwi	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Manteca vegetal	10.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:46:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:46 -05:00

			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	Mín. 0.8% - Máx. 1.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 0.7%
PAN-PA-016	ANCASH 1	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	Mín. 0.8% - Máx. 1.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 0.7%
PAN-PA-017	ANCASH 2	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	21.60%
			Queso madurado (masa)	14.40%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-018	ANCASH 2	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina u hojuelas de avena	10.00%
			Mantequilla	20.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	1.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-019	ANCASH 2	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	85.00%
			Harina de kiwicha	15.00%
			Leche entera en polvo	16.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-020	ANCASH 2	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	85.00%
			Harina de maíz	15.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:47:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:55:56 -05:00

			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-021	ANCASH 2	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	85.00%
			Harina de quinua	15.00%
			Leche entera en polvo	16.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-022	ANCASH 2	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de tarwi	10.00%
			Leche entera en polvo	16.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-023	ANCASH 2	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Semillas de ajonjolí	1.80%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	0.30%
			Clara de huevo (para barnizado)	
PAN-PA-024	CAJAMARCA 2	BIZCOCHO CON ANIS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	20.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	7.50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	5.60%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:47:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:56:06 -05:00

			Sal yodada	0.30%
			Semillas de anís	0.30%
PAN-PA-025	CAJAMARCA 2	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Manteca vegetal	8.80%
			Chocolate	4.50%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	1.10%
PAN-PA-026	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO, LECHE Y ORÉGANO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	37.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.80%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.30%
			Sal yodada	0.80%
			Orégano en polvo	0.50%
PAN-PA-027	CAJAMARCA 2	PAN CON ANÍS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Manteca vegetal	8.30%
			Leche entera en polvo	2.00%
			Sal yodada	1.60%
			Levadura (seca instantánea)	1.30%
			Semillas de anís	1.20%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-PA-028	CAJAMARCA 2	PAN CON CHOCOLATE PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.90%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Azúcar rubia	9.60%
			Manteca vegetal	9.60%
			Chocolate	4.80%
			Sal yodada	1.40%
			Levadura (seca instantánea)	0.90%
PAN-PA-029	CAJAMARCA 2	PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.10%
			Leche entera en polvo	14.10%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.80%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:48:06 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:56:15 -05:00

			Azúcar rubia	7.90%
			Manteca vegetal	7.20%
			Sal yodada	1.20%
			Levadura (seca instantánea)	1.10%
PAN-PA-030	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	36.70%
			Manteca vegetal	13.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.30%
			Sal yodada	1.10%
PAN-PA-031	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	10.90%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.30%
			Sal yodada	1.10%
PAN-PA-032	CAJAMARCA 2	PAN CON YEMA Y AJONJOLI	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Yema de huevo	7.50%
			Azúcar rubia	5.00%
			Manteca vegetal	3.80%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	0.80%
			Esencia de vainilla	0.30%
			Clara de huevo (para barnizado)	
			Semillas de ajonjolí tostado (para barnizado)	1.80%
PAN-PA-033	HUÁNUCO	YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.20%
PAN-PA-034	HUÁNUCO	BIZCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	20.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10.00%
			Manteca vegetal	8.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:56:27 -05:00

			Mantequilla	5.00%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.60%-Max. 0.80%
			Sal yodada	0.80%
PAN-PA-035	HUÁNUCO	PAN CON CAMOTE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de camote	20.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.20%
PAN-PA-036	HUÁNUCO	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	38.60%
			Azúcar rubia	7.80%
			Manteca vegetal	7.80%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 1.00%-Max. 1.30%
PAN-PA-037	HUÁNUCO	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	36.00%
			Azúcar rubia	7.80%
			Manteca vegetal	7.80%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 1.00%-Max. 1.30%
PAN-PA-038	HUÁNUCO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	32.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.50%
PAN-PA-039	HUÁNUCO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	19.20%
			Queso madurado (masa)	12.80%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:48:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:56:39 -05:00

			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.50%
PAN-PA-040	HUÁNUCO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Leche entera en polvo	12.80%
			Pasas morenas	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.50%-Max. 1.20%
PAN-PA-041	HUÁNUCO	PAN CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	21.80%
			Manteca vegetal	8.60%
			Azúcar rubia	5.40%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.50%
PAN-PA-042	HUÁNUCO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Leche entera en polvo	12.80%
			Pasas morenas	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.20%
PAN-PA-043	HUÁNUCO	PAN CON YUCA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de yuca	20.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	2.00%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 1.00%-Max. 1.50%
PAN-PA-044	HUÁNUCO	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina integral	20.00%
			Manteca vegetal	8.60%
			Azúcar rubia	5.40%
			Levadura (seca instantánea)	Min. 0.50%-Max. 2.00%
			Sal yodada	Min. 0.80%-Max. 1.20%
PAN-PA-045	ICA	PAN CON ALGARROBO,	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de algarrobo	17.60%
			Leche entera en polvo	11.80%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:49:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:56:53 -05:00

		PASAS, AJONJOLÍ Y LECHE	Pasas morenas (chicas o picadas)	11.80%
			Azúcar rubia	8.20%
			Semillas de ajonjolí tostado	8.20%
			Manteca vegetal	7.10%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.2%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-046	ICA	PAN CON CAMOTE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de camote	25.10%
			Leche entera en polvo	12.40%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12.40%
			Azúcar rubia	7.60%
			Manteca vegetal	6.80%
			Sal yodada	1.60%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.0%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-047	ICA	PAN CON HABAS, PECANA, AJONJOLI Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de haba	13.70%
			Leche entera en polvo	11.30%
			Azúcar rubia	9.20%
			Manteca vegetal	Máx. 8.0%
			Semillas de ajonjolí tostado	7.90%
			Pecana y/o nueces	7.90%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.0%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-048	ICA	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de Kiwicha	25.00%
			Leche entera en polvo	18.80%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12.50%
			Azúcar rubia	7.50%
			Manteca vegetal	6.60%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.2%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:49:42 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:57:04 -05:00

			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-049	ICA	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	25.00%
			Leche entera en polvo	18.80%
			Manteca vegetal	7.50%
			Azúcar rubia	7.50%
			Sal yodada	1.50%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.4%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-050	ICA	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (masa)	15.00%
			Queso madurado (relleno)	23.30%
			Leche entera en polvo	18.80%
			Azúcar rubia	5.00%
			Manteca vegetal	3.80%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.0%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-051	ICA	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	25.00%
			Leche entera en polvo	18.80%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12.50%
			Azúcar rubia	7.50%
			Manteca vegetal	6.60%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1.2%
			Mejorador de masa (*)	Máx. 1.0%
			(*) opcional	
PAN-PA-052	LA LIBERTAD	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	35.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	5.00%
			Manteca vegetal	3.00%
			Sal yodada	1.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-053	LA LIBERTAD	PAN CON TARWI	Harina de trigo fortificada	100.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:50:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:57:16 -05:00

			Harina de tarwi	10.00%
			Leche entera en polvo	13.80%
			Pasas morenas	10.90%
			Azúcar rubia	6.80%
			Manteca vegetal	6.40%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 2.7%
			Sal yodada	Máx. 1.7%
PAN-PA-054	LA LIBERTAD	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina integral	25.50%
			Manteca vegetal	5.00%
			Azúcar rubia	5.00%
			Sal yodada	1.50%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-055	LA LIBERTAD	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Mantequilla	15.20%
			Azúcar rubia	6.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	0.60%
PAN-PA-056	LA LIBERTAD	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Leche entera en polvo	14.10%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Azúcar rubia	6.90%
			Manteca vegetal	6.90%
			Sal yodada	1.00%
			Levadura (seca instantánea)	0.70%
PAN-PA-057	LA LIBERTAD	PAN CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	7.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Manteca vegetal	5.00%
			Sal yodada	0.80%
			Levadura (seca instantánea)	0.70%
PAN-PA-058	LA LIBERTAD	PAN COMÚN	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Manteca vegetal	5.20%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:50:56 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:57:30 -05:00

			Azúcar rubia	4.80%
			Sal yodada	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.90%
PAN-PA-059	LA LIBERTAD	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Yema de huevo	7.50%
			Azúcar rubia	5.00%
			Manteca vegetal	3.80%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Esencia de vainilla	0.30%
			Semillas de ajonjolí tostado (para barnizado)	1.80%
			Clara de huevo (para barnizado)	
PAN-PA-060	LA LIBERTAD	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Mantequilla	16.00%
			Azúcar rubia	15.00%
			Leche entera en polvo	25.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10.00%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
PAN-PA-061	LA LIBERTAD	CHOCOPAN	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Chocolate de cobertura (en gotas, chips, lagrimas)	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	9.00%
			Fuente de hierro hemínico	6.00%
			Gluten	4.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-062	LAMBAYEQUE	BIZCOCHO CHANCAY CON PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	19.20%
			Mantequilla	9.60%
			Leche entera en polvo	9.60%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.40%
			Manteca vegetal	3.20%
			Pasas morenas	8.00%
			Sal yodada	0.30%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 18:51:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:57:52 -05:00

PAN-PA-063	LAMBAYEQUE	BIZCOCHO CHANCAY SIN PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	20.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.50%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Mantequilla	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	Max. 1.00%
			Sal yodada	0.80%
PAN-PA-064	LAMBAYEQUE	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Mantequilla*	20.00%
			Azúcar rubia*	8.00%
			Sal yodada*	1.10%
			Levadura (seca instantánea)*	0.80%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-065	LAMBAYEQUE	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	3.30%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
PAN-PA-066	LAMBAYEQUE	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Leche entera en polvo*	12.00%
			Pasas morenas*	10.00%
			Azúcar rubia*	Min. 6.00% - Max. 8.00%
			Manteca vegetal*	7.00%
			Sal yodada*	1.10%
			Levadura (seca instantánea)*	0.90%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-067	LAMBAYEQUE	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (masa y relleno) *	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	6.00%
			Manteca vegetal	4.00%
			Sal yodada	1.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:05:23 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:58:06 -05:00

			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			(*) 50% de queso en masa y 50% en relleno	
PAN-PA-068	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	Mín. 6.0% - Máx. 8.0%
			Manteca vegetal	Mín. 4.0% - Máx. 6.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
PAN-PA-069	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (masa y relleno) *	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	Mín. 6.0% - Máx. 8.0%
			Manteca vegetal	Mín. 4.0% - Máx. 6.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) 40% de queso en masa y 60% en relleno	
PAN-PA-070	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Leche entera en polvo*	12.00%
			Pasas morenas*	10.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 10.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 7.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0 %
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-071	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Leche entera en polvo*	12.00%
			Pasas morenas*	10.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 10.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 7.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-072	LIMA METROPOLIT		Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de cañihua	10.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:06:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:58:18 -05:00

	ANA Y CALLAO	PAN CON CAÑIHUA, PASAS Y LECHE	Leche entera en polvo*	12.00%
			Pasas morenas*	10.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 10.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 7.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-073	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina y/o hojuelas de kiwicha	10.00%
			Mantequilla*	20.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-074	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina y/o hojuelas de avena	10.00%
			Mantequilla*	20.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-075	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON PAPA Y QUESO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Papa sancochada y prensada	30.00%
			Queso madurado	20.00%
			Azúcar rubia	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Gluten	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
PAN-PA-076	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CAMOTE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Camote sancochado y prensado	30.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Azúcar rubia	Mín. 9.0% - Máx. 10.0%
			Gluten	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:06:36 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:58:32 -05:00

			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
PAN-PA-077	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON MAIZ	Harina de trigo fortificada	84.00%
			Harina de maíz	16.00%
			Leche entera en polvo*	10.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 9.0% - Máx. 10.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-078	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON ALGARROBO	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de algarrobo	10.00%
			Leche entera en polvo*	12.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín.1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			Gluten*	Máx. 2.0%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-079	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	CHOCOPAN 1	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Chocolate de cobertura (en gotas, chips, lagrimas)	10.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Azúcar rubia	Mín. 8.0% - Máx.10.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
			Hierro inorgánico	0.05%
			Gluten	Máx. 3.5%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
PAN-PA-080	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	CHOCOPAN 2	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Chocolate de cobertura (en gotas, chips, lagrimas)	10.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Azúcar rubia	Mín. 8.0% - Máx. 10.0%
			Fuente de hierro hemínico	Mín. 5.6%
			Gluten	Mín. 2.0% - Máx. 3.5%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
PAN-PA-081	LIMA METROPOLIT	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	16.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:07:21 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:58:51 -05:00

	ANA Y CALLAO		Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	Mín. 8.0% - Máx. 10.0%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.5% - Máx. 1.5%
PAN-PA-082	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina integral	10.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 6.0% - Máx. 8.0%
			Manteca vegetal*	Mín. 5.6% - Máx. 9.0%
			Sal yodada*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)*	Mín. 0.5% - Máx.1.5%
			(*) % en base a la suma de harinas	
PAN-PA-083	LORETO	PAN CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	80%
			Harina de plátano	20%
			Manteca vegetal	8.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	2.00%
			Levadura (seca instantánea)	0.40%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Gluten	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-084	LORETO	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100%
			Harina de cebada	12%
			Harina y/o hojuelas de kiwicha	12%
			Mantequilla	20%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	2.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.40%
			Gluten	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-085	LORETO	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cebada	12.00%
			Harina y/o hojuelas de avena	12.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	2.00%
			Sal yodada	2.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:09 -05:00

			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.40%
			Gluten	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-086	LORETO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100%
			Harina de kiwicha	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Leche entera en polvo	14.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.40%
			Gluten	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-087	LORETO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	12.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	7.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.40%
			Gluten	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-088	LORETO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	38.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	6.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-089	LORETO	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	15.00%
			Leche entera en polvo	25.00%
			Mantequilla	20.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:15:23 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:17 -05:00

			Huevo fresco (sin cáscara)	10.00%
			Sal yodada	1.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-090	LORETO	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Manteca vegetal	6.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%
			Leche entera en polvo	6.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-091	LORETO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	22.00%
			Queso madurado (masa)	16.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	6.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-092	MOQUEGUA	CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	26.10%
			Azúcar rubia	12.70%
			Huevo fresco (sin cáscara)	11.40%
			Manteca vegetal	4.80%
			Mantequilla	6.00%
			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	0.70%
PAN-PA-093	MOQUEGUA	PAN ANDADITA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	50.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12.50%
			Leche evaporada entera	10.60%
			Azúcar rubia	4.50%
			Manteca vegetal	4.50%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:16:12 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:25 -05:00

			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	1.10%
			Semillas de anís	1.00%
PAN-PA-094	MOQUEGUA	PAN JETONA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	50.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12.50%
			Leche evaporada entera	10.60%
			Azúcar rubia	4.50%
			Manteca vegetal	4.50%
			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	1.10%
			Semillas de anís	1.00%
PAN-PA-095	MOQUEGUA	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Yema de huevo	7.50%
			Azúcar rubia	5.00%
			Manteca vegetal	3.80%
			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2%
			Esencia de vainilla	Mín. 0.3% - Máx. 1.0%
			Sal yodada	0.80%
			Clara de huevo (para barnizado)	
			Semillas de ajonjolí	1.80%
PAN-PA-096	MOQUEGUA	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	7.50%
			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-97	MOQUEGUA	PAN CON QUESO Y OREGÁNO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	40.00%
			Leche entera en polvo	13.60%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Orégano en polvo	1.50%
			Sal yodada	1.20%
			Levadura fresca	Mín. 0.5% - Máx. 2.0%
PAN-PA-98	PUNO	PAN CON QUINUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	17.65%
			Leche entera en polvo	15.30%
			Pasas morenas	12.94%
			Azúcar rubia	10.59%
			Manteca vegetal	9.41%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:17:26 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:34 -05:00

			Levadura (seca instantánea)	1.18%
			Sal yodada	1.18%
			Mejorador de masa (*)	0.82%
			(*) opcional	
PAN-PA-99	PUNO	PAN CON CAÑIHUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cañihua	17.65%
			Leche entera en polvo	15.29%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12.94%
			Azúcar rubia	10.59%
			Manteca vegetal	9.41%
			Levadura (seca instantánea)	1.18%
			Sal yodada	1.18%
			Mejorador de masa (*)	0.82%
			(*) opcional	
PAN-PA-100	PUNO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso maduro	38.00%
			Leche entera en polvo	12.50%
			Azúcar rubia.	9.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	0.60%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-101	PUNO	PAN BIZCOCHO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	9.00%
			Mantequilla	8.50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	7.00%
			Manteca vegetal	5.50%
			Sal yodada	1.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-102	PUNO	PAN CON YEMA Y AJONJOLI	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	13.50%
			Leche entera en polvo	12.50%
			Azúcar rubia	9.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Semillas de ajonjolí tostado	2.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:18:14 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:42 -05:00

			Levadura (seca instantánea)	1.00%
			Sal yodada	1.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-103	PUNO	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de maíz	30.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Mantequilla	6.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.40%
			Mejorador de masa (*)	1.40%
			Sal yodada	1.00%
			(*) opcional	
PAN-PA-104	SAN MARTÍN	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	8.00%
			Sal yodada	1.50%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-105	SAN MARTÍN	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Manteca vegetal	12.00%
			Sal yodada	1.40%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-106	SAN MARTÍN	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	87.40%
			Harina de quinua	12.60%
			Leche entera en polvo	11.40%
			Pasas morenas	10.50%
			Azúcar rubia	8.40%
			Manteca vegetal	9.00%
			Levadura (seca instantánea)	0.90%
			Sal yodada	0.80%
PAN-PA-107	SAN MARTÍN	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	87.40%
			Harina de kiwicha	12.60%
			Leche entera en polvo	11.40%
			Pasas morenas	10.50%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:19:06 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:59:53 -05:00

			Azúcar rubia	8.40%
			Manteca vegetal	9.00%
			Levadura (seca instantánea)	0.90%
			Sal yodada	0.80%
PAN-PA-108	SAN MARTÍN	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80.00%
			Harina de cebada	10.00%
			Harina y/o hojuelas de avena	10.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	4.00%
			Sal yodada	1.10%
			Levadura (seca instantánea)	0.80%
PAN-PA-109	SAN MARTÍN	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	86.90%
			Harina de maíz	13.10%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10.30%
			Leche entera en polvo	10.50%
			Azúcar rubia	8.40%
			Manteca vegetal	10.50%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	0.90%
PAN-PA-110	SAN MARTÍN	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	83.30%
			Harina de plátano	16.70%
			Manteca vegetal	12.60%
			Azúcar rubia	11.30%
			Leche entera en polvo	9.30%
			Sal yodada	1.30%
			Levadura (seca instantánea)	0.80%
PAN-PA-111	SAN MARTÍN	PAN BRIOCHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	30.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	15.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Mantequilla	10.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.50%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-112	SAN MARTÍN	CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	25.00%
			Mantequilla	20.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:19:48 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:00:01 -05:00

			Azúcar rubia	15.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10.00%
			Sal yodada	1.00%
			Levadura (seca instantánea)	0.80%
PAN-PA-113	SAN MARTÍN	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Leche entera en polvo	6.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%
			Manteca vegetal	6.00%
			Sal yodada	2.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.00%
PAN-PA-114	TUMBES	CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	25.00%
			Mantequilla	20.00%
			Azúcar rubia	15.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	Mín. 10.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
PAN-PA-115	TUMBES	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceituna deshuesada negra (peso escurrido)	20.00%
			Aceituna deshuesada verde (peso escurrido)	20.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% -Máx. 2.0%
			Sal yodada	Mín. 0.1% - Máx. 1.0%
PAN-PA-116	TUMBES	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	76.00%
			Harina de cebada	12.00%
			Harina de kiwicha	12.00%
			Mantequilla	22.00%
			Azúcar rubia	7.00%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
PAN-PA-117	TUMBES	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:20:43 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:00:09 -05:00

			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
PAN-PA-118	TUMBES	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
PAN-PA-119	TUMBES	PAN CON BANANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Pulpa de banano maduro	50.00%
			Leche entera en polvo	25.00%
			Azúcar rubia	Mín. 8.0% - Máx.10.0%
			Manteca vegetal	8.00%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
			Clara de huevo (para barnizado)	Mín. 2.0%
			Semillas de ajonjolí tostado	2.00%
PAN-PA-120	TUMBES	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Azúcar rubia	8.00%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
PAN-PA-121	TUMBES	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Yema de huevo	8.00%
			Manteca vegetal	Mín. 8.0% - Máx. 9.0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0.6% - Máx. 2.0%
			Sal yodada	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Clara de huevo (para barnizado)	Mín. 0.2%
PAN-PA-122	UCAYALI		Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:21:19 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:00:19 -05:00

		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Leche entera en polvo	13.00%
			Manteca vegetal	13.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	2.00%
			Sal yodada	1.50%
PAN-PA-123	UCAYALI	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado (relleno)	21.50%
			Queso madurado (masa)	14.40%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	2.50%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-124	UCAYALI	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Queso madurado	34.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	2.10%
			Sal yodada	1.00%
PAN-PA-125	UCAYALI	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Leche entera en polvo	13.00%
			Manteca vegetal	13.00%
			Pasas morenas	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	2.00%
			Sal yodada	1.50%
PAN-PA-126	UCAYALI	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40.60%
			Manteca vegetal	10.00%
			Azúcar rubia	8.00%
			Levadura (seca instantánea)	1.60%
			Sal yodada	0.50%
PAN-PA-127	UCAYALI	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	10.00%
			Leche entera en polvo	6.00%
			Manteca vegetal	6.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:22:11 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:00:26 -05:00

			Huevo fresco (sin cáscara)	6.00%
			Sal yodada	2.00%
			Mejorador de masa (*)	0.60%
			Levadura (seca instantánea)	0.60%
			(*) opcional	
PAN-PA-128	UCAYALI	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina integral	16.90%
			Manteca vegetal	11.00%
			Azúcar rubia	5.00%
			Levadura (seca instantánea)	2.00%
			Sal yodada	1.50%
PAN-PA-129	UCAYALI	PAN CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	25.00%
			Leche entera en polvo	18.80%
			Manteca vegetal	7.50%
			Azúcar rubia	7.50%
			Sal yodada	1.50%
			Levadura (seca instantánea)	Max.1.40%
			Mejorador de masa (*)	Max.1.40%
			(*) Opcional	

Notas Adicionales:

- La formulación esta expresada en base seca y la cantidad de agua a agregar es variable según el tipo de harina.
- En caso de utilizar otro tipo de levadura se debe tener en cuenta la siguiente proporción:
  (1g de levadura seca instantánea = 1.5g de levadura seca = 3g levadura fresca).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 19:32:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:00:51 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**PANELA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: AZU-PL-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Panela granulada
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Azúcares.
1.4	**Descripción general**	Es el producto en forma de cristales sueltos, obtenido por evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. La granulación se consigue mediante enfriamiento y batido en la etapa final de cristalización. En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. Asimismo, no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Solo se usa aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el *Codex Alimentarius*. En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto (*), desde amarillo claro hasta el marrón.	NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores extraños.	
Aspecto	Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	

(*) Variedad de la caña, condiciones agroecológicas, proceso de elaboración.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:42:04 -05:00

2.2. Características Físico Químicas

Características		Especificación Mín.	Especificación Máx.	Referencia
Polarización		69	93	NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.
Humedad (% m/m)		-	4	
Azúcares reductores (% m/m)		5	-	
Azúcares totales (% m/m)		-	93	
Impurezas insolubles (mg/kg)		-	5000	
Proteínas (N x 6,25) (% m/m)		0,2	-	
Cenizas (% m/m)		1	-	
Minerales	Hierro (mg/kg)	20	-	
	Fósforo (mg/kg)	50	-	
	Calcio (mg/kg)	100	-	
	Potasio (mg/kg)	1000	-	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:01:13 -05:00

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

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 VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancaca.

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 (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE).	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE).	
	Sacos	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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:42:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:01:30 -05:00

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:42:44 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:01:38 -05:00

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:43:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:01:43 -05:00

Versión Nº 01	**PAPA NATIVA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-PN-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Papa nativa fresca ("*Papa Solanum tuberosum spp Andigena"*)
1.2	**Tipo de alimentos**	Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Hortalizas
1.4	**Descripción general**	La papa nativa, es un tubérculo harinoso de pulpa amarilla y/o azul y/o morada y/o roja, cosechada en su madurez fisiológica y libre de daños físicos y/o biológicos seleccionada, clasificada, envasada y almacenada. Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).

Variedades de papas nativas[1]:

1. **Sumac Soncco:** La pulpa tiene una aureola y su piel puede ser roja ‑ guinda, pulpa amarilla ‑ crema con rojo.
2. **Qeqorani**: Pulpa amarilla y morada.
3. **Leona:** Pulpa azulada, piel de color oscuro con trazas de color crema.
4. **Wenccos:** Tubérculo alargado, de cáscara acero azulado y pulpa de color morado con un color secundario blanco.
5. **Peruanita**: De cáscara rojo con amarillo y pulpa amarilla.
6. **Limeña:** De cáscara y pulpa amarilla.
7. **Conda Huagallina**: Cáscara de color rojo con manchas amarillas y pulpa amarillo fuerte.
8. **Huayro:** Cáscara roja y centro amarillo encendido.
9. **Cacho de buey:** Cáscara rojo suave, de pulpa morada con machas cremas.
10. **Amachi:** De piel negruzco con pulpa morada.
11. **Azul Sunqu:** De piel negruzco con pulpa morada y blanca.
12. **Caspas:** De piel negruzco con jaspes rojos y pulpa amarilla con amillo morado.
13. **Gaspar**: De cáscara morada con pulpa blanca.
14. **Yawar Wayku:** De cáscara roja con piel violeta.

Y otras variedades que se encuentren de acuerdo a la biodiversidad.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:56:36 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas.

Características	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños.	Requisitos del PNAEQW.
Color de piel y pulpa	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	
Textura	Firme.	
Forma	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:01:55 -05:00

[1] Fuente: Promperú / https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/natural-y-saludable--nuestras-papas-nativas

Aspecto	Superficie seca, exento de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: rancha y pudrición; libre de materias extrañas visibles (piedras u otros)	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Materia seca	Desde 20% a 30%	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 3%	
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 3%	
Brotamiento	Máximo 2%	
Verdeamiento	Máximo 2%	
Pudrición seca	Máximo 1%	
Pudrición húmeda	Máximo 0%	
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 2%	
Mezclas varietales	Máximo 2%	
Peso (g)	Mínimo: 20 - Máximo:710	
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0.25%	Requisito del PNAEQW

El PNAEQW durante la ejecución contractual está facultado de realizar un análisis de plaguicidas de la papa para verificar que no supere los LMR establecidos en la 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 aprobado con R.M. N°1006-2016/MINSA.

2.3 Características Microbiológicas.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	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).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:57:34 -05:00

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:03 -05:00

	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	
Envase secundario	Bolsas con agujeros	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Máximo 25.0 kg
	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	
	Jabas	Plástico de uso alimentario	

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 procesador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

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.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por SENASA vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Constancia de Productor Agropecuario, emitido por la Dirección Regional de Agricultura o Agencia Agraria correspondiente. D.L. Nº 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:11 -05:00

de producción (emitido por campaña) y/o copia simple de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por el INIA- MINAGRI

c) Copia simple del comprobante de pago y/u otro documento emitido por el productor agropecuario.

4.2 Certificación Obligatoria.

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Los certificados o informes de inspección e informes de ensayo deben indicar la variedad de la papa nativa y 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:58:38 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:18 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**PAPA SECA**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: TPR-PS-2021	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Papa seca
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Tubérculos Procesados
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de papa la cual es deshidratada o secada industrialmente (alimento de procesamiento industrial).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011.802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos. 1ª Edición
Sabor	Libre de sabores desagradables	
Color	Uniforme dependiendo de la variedad.	
Aspecto	Libre de materias extrañas al producto, libre de impurezas (materias extrañas: polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal)	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Maximo 14	NTP 011.802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli	5	3	5	2	10	5×10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

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.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo con las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:00:55 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:33 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado, Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:01:16 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotación según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido,

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:39 -05:00

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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físico químicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:01:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:44 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**PESCADO SALADO Y PRENSADO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica — Pescado salado y prensado, empacado al vacío.

1.2 Tipo de alimentos — No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos — Productos de Origen Animal (POA).

1.4 Descripción general — Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío con un tiempo de larga vida útil y que no requiera refrigeración.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" *Engraulis ringens*	Entero
"Caballa" *Scomber japonicus.*	Entero
"Pejerrey" *Odontesthes regia regia*	Entero
"Camotillo" *Diplectrum conceptione*	Entero
"Paco" *Piaractus brachypomus*	Entero o Filete
"Gamitana" *Colossoma macropomum*	Entero o Filete
"Paiche" *Arapaima gigas*	Filete
"Trucha" *Oncorhynchus mykiss.*	Entero o Filete
"Doncella" *Pseudoplatystoma fasciatum*	Entero o Filete
"Dorado" *Salminus brasiliensis*	Entero, Filete

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:02:18 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:59 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto	NTP 204.042: 1989 (Revisada el 2010). Productos pesqueros seco y seco-salados
Color	Característico a cada especie, no deberán presentar manchas pardas (hongos) ni coloración rojiza (bacterias halófilas).	
Sabor	Característico a cada especie, exento de sabores extraños	Requisito del PNAEQW
Textura	Característico a cada especie, firme al tacto.	
Contenido	Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 55	Requisito del PNAEQW
Histamina (ppm)(*)	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA: n = 9; TOLERANCIA: c = 2; LIMITES DE TOLERANCIA (ppm): m = 200, M = 400 a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y, b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y, c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

*Según tabla N°2 "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:02:31 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10^4	10^5
Enterobacteriaceas	5	5	2	10^2	10^3
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia/25g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10^3	10^4

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:05 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1.00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:02:49 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:10 -05:00

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:03:06 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:15 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**QUEQUE**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2021	Pág. 1 de 13

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 o harina pastelera, 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, con o sin mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, polvo de hornear, con o sin pasas, con o sin nueces, con o sin cocoa, con o sin chocolate, entre otros ingredientes, con o sin fortificación. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.

Ver formulación de los queques en el Anexo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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 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	Pirotín y bolsa	Papel Kraft y Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características 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 establecido en las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:09:43 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:07:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:29 -05:00

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- 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 (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento: 24 horas desde la fecha de producción.
- Se debe incluir el texto en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

4.1.1 Para el establecimiento de producción:

a) 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.

4.1.2 Para la materia prima e insumos (Industrializados):

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.

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 vigente durante la fabricación.

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF) o Certificación HACCP, emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:04:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:36 -05:00

4.1.3 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

a) En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedida por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto

b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.1.4 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*[1]):

a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

b) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.5 Para frutos secos[2]:

a) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.6 Para el envase primario del Queque.

a) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación Obligatoria

4.2.1 Para la materia prima e insumos (Producto industrializado):

a) Para mantequilla y fuente de hierro hemínico: se solicita la certificación obligatoria establecida según especificaciones Técnicas del PNAEQW

b) Para otra materia prima o insumo: No aplica

4.2.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

a) Huevo de gallina se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW.

4.2.3 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*):

No aplica

4.2.4 Para frutos secos:

No aplica

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:05:27 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:42 -05:00

[1] Cumplir con el Decreto Supremo Nº 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.

[2] Los frutos secos deben estar seleccionados y exentos de tierra, insectos y otras materias extrañas

4.2.5 Para el envase primario del Queque.

No aplica

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXO

FORMULACIÓN				
CÓDIGO	**UNIDAD TERRITORIAL**	**NOMBRE DEL QUEQUE**	**INSUMOS**	**PORCENTAJE**
PAN-QE-001	AMAZONAS	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	8.00%
			Aceite vegetal	41.00%
			Azúcar rubia	35.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Pasas morenas	13.00%
			Leche entera en polvo	10.00%
			Polvo de hornear	4.00%
			Bicarbonato de sodio	3.00%
			Esencia de vainilla	1.00%
PAN-QE-002	AMAZONAS	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceite vegetal	48.00%
			Azúcar rubia	37.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	13.00%
			Leche entera en polvo	10.00%
			Polvo de hornear	4.00%
			Esencia de vainilla	1.00%
PAN-QE-003	ANCASH 1	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	20.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	84.00%
			Aceite vegetal	40.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Leche entera en polvo	7.00%
			Sal yodada	Mín. 0.2% - Máx. 0.3%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:05:49 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:51 -05:00

			Polvo de hornear	Mín. 2.7% - Máx. 2.8%
			Esencia de vainilla	0.40%
PAN-QE-004	ANCASH 1	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	83.30%
			Aceite vegetal	40.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	11.10%
			Leche entera en polvo	4.50%
			Polvo de hornear	Mín. 2.7% - Máx. 2.8%
			Sal yodada	Mín. 0.2% - Máx. 0.3%
			Esencia de vainilla	0.40%
PAN-QE-005	ANCASH 1	QUEQUE CON TARWI Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de tarwi	10.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	60.00%
			Aceite vegetal	40.00%
			Azúcar rubia	38.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	11.10%
			Leche entera en polvo	10.00%
			Polvo de hornear	Mín. 2.7% - Máx. 2.8%
			Esencia de vainilla	0.40%
			Sal yodada	Mín. 0.2% - Máx. 0.3%
PAN-QE-006	ANCASH 2	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Azúcar rubia	36.00%
			Mantequilla	35.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	7.00%
			Polvo de hornear	4.00%
			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	0.30%
PAN-QE-007	ANCASH 2		Harina de trigo fortificada	90.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:06:55 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:03:57 -05:00

		QUEQUE CON QUINUA	Harina de quinua	10.00%
			Azúcar rubia	36.00%
			Mantequilla	35.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	7.00%
			Polvo de hornear	4.00%
			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	0.30%
PAN-QE-008	CAJAMARCA 2	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	8.10%
			Aceite vegetal	40.50%
			Azúcar rubia	35.10%
			Huevo fresco (sin cáscara)	30.30%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	13.50%
			Leche entera en polvo	10.80%
			Polvo de hornear	4.10%
			Esencia de vainilla	1.40%
PAN-QE-009	HUÁNUCO	QUEQUE CON LUCUMA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de lúcuma	20.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	42.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Mantequilla	25.00%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Polvo de hornear	2.10%
PAN-QE-010	HUÁNUCO	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	12.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Aceite vegetal	25.00%
			Mantequilla	15.00%
			Pasas morenas	14.00%
			Leche entera en polvo	4.00%
			Polvo de hornear	2.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:07:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:07 -05:00

			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	1.00%
PAN-QE-011	ICA	QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Azúcar rubia	Máx. 40.0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	Máx. 20%
			Mantequilla	22.50%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Máx. 2.5%
			Esencia de vainilla	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-012	ICA	QUEQUE CON LUCUMA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de lúcuma	12.50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Azúcar rubia	Máx. 33.0%
			Mantequilla	25.00%
			Aceite vegetal	Máx. 20%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	15.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Máx. 3.0%
			Esencia de vainilla	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-013	ICA	QUEQUE CON PLÁTANO, PECANA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de plátano	12.50%
			Azúcar rubia	Máx. 35.0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	Máx. 20%
			Mantequilla	25.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Pecanas	10.00%
			Leche entera en polvo	3.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:07:45 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:13 -05:00

			Polvo de hornear	Máx. 3.0%
			Esencia de vainilla	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-014	ICA	QUEQUE CON QUINUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Azúcar rubia	Máx. 40.0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	Máx. 20%
			Mantequilla	22.50%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Máx. 2.5%
			Esencia de vainilla	1.00%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-015	LA LIBERTAD	QUEQUE CON VAINILLA	Harina pastelera	100.00%
			Aceite vegetal	50.00%
			Azúcar rubia	38.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	36.00%
			Pasas morenas	13.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	2.00%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-QE-016	LA LIBERTAD	QUEQUE CON QUINUA	Harina pastelera	100.00%
			Aceite vegetal	48.60%
			Azúcar rubia	41.40%
			Huevo fresco (sin cáscara)	39.60%
			Pasas morenas	12.60%
			Harina de quinua	7.20%
			Leche entera en polvo	3.06%
			Polvo de hornear	1.08%
			Emulsificante	1.26%
			Esencia de vainilla	0.19%
PAN-QE-017	LA LIBERTAD	QUEQUE CON QUINUA,	Harina pastelera	100.00%
			Harina de plátano	5.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:08:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:20 -05:00

		PLÁTANO Y LECHE	Harina de quinua	5.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Manteca vegetal	25.00%
			Mantequilla	10.00%
			Azúcar rubia	5.00%
			Aceite vegetal	5.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	5.00%
			Polvo de hornear	4.00%
			Leche entera en polvo	2.00%
			emulsificante	1.60%
			Sal yodada	0.20%
			Esencia de vainilla	0.50%
PAN-QE-018	LAMBAYEQUE	QUEQUE CON QUINUA FORTIFICADA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua extruida fortificada	11.10%
			Azúcar rubia	50.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	37.80%
			Mantequilla	15.00%
			Aceite vegetal	25.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	5.60%
			Polvo de hornear	3.00%
			Leche entera en polvo	2.20%
			Bicarbonato de sodio	1.00%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-QE-019	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Aceite vegetal	Mín. 40.0% - Máx. 50.0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Azúcar rubia	Mín. 35.0% - Máx. 40.0%
			Pasas morenas	13.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Esencia de vainilla	1.00%
PAN-QE-020	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	91.00%
			Harina de quinua	9.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:08:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:30 -05:00

			Aceite vegetal*	Mín. 45.0% - Máx. 50.0%
			Huevo fresco (sin cáscara)*	45.00%
			Azúcar rubia*	Mín. 40.0% - Máx. 45.0%
			Pasas morenas*	13.00%
			Leche entera en polvo*	12.00%
			Polvo de hornear*	Mín. 1.0% - Máx. 2.0%
			Esencia de vainilla*	1.00%
			(*) % en base a la mezcla de harinas que representan el 100%	
PAN-QE-021	MOQUEGUA	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de quinua	10.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	30.00%
			Mantequilla	15.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	Mín. 0.3% - Máx. 1.0%
PAN-QE-022	MOQUEGUA	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de kiwicha	10.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	30.00%
			Mantequilla	15.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	1.00%
			Esencia de vainilla	Mín. 0.3% - Máx. 1.0%
PAN-QE-023	MOQUEGUA	QUEQUE CON MACA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de maca	10.00%
			Azúcar rubia	40.00%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:08:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:38 -05:00

			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	30.00%
			Mantequilla	15.00%
			Pecanas	4.00%
			Cocoa	4.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx.3.0%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-024	MOQUEGUA	QUEQUE CON API	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de maíz morado	10.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35.00%
			Aceite vegetal	30.00%
			Mantequilla	15.00%
			Pecanas	4.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-025	MOQUEGUA	QUEQUE CON CAÑIHUA	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Harina de cañihua	10.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35%
			Aceite vegetal	30%
			Mantequilla	15.00%
			Leche entera en polvo	3.00%
			Pecanas	4.00%
			Polvo de hornear	Mín. 1.0% - Máx. 3.0%
			Sal yodada	1.00%
PAN-QE-026	PUNO	QUEQUE ANDINO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	54.17%
			Huevo fresco (sin cáscara)	47.50%
			Pasas morenas	15.00%
			Aceite vegetal	25.00%
			Harina de cañihua	12.50%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:09:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:46 -05:00

			Harina de maíz	12.50%
			Leche entera en polvo	5.00%
			Mantequilla	29.17%
			Esencia de vainilla	0.58%
			Polvo de hornear	2.50%
PAN-QE-027	PUNO	QUEQUE CON CAÑIHUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	52.76%
			Huevo fresco (sin cáscara)	44.88%
			Aceite vegetal	23.62%
			Mantequilla	28.35%
			Pasas morenas	14.17%
			Harina de cañihua	17.32%
			Leche entera en polvo	4.72%
			Polvo de hornear	2.36%
			Esencia de vainilla	0.63%
PAN-QE-028	PUNO	QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Azúcar rubia	51.97%
			Huevo fresco (sin cáscara)	44.88%
			Aceite vegetal	23.62%
			Harina de quinua	17.32%
			Chocolate cobertura (Chips)	8.66%
			Leche entera en polvo	4.72%
			Polvo de hornear	2.36%
			Esencia de vainilla	0.63%
PAN-QE-029	SAN MARTÍN	QUEQUE CON VAINILLA	Harina pastelera	100.00%
			Aceite vegetal	50.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40.00%
			Azúcar rubia	38.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Polvo de hornear	2.00%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-QE-030	SAN MARTÍN	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina pastelera	87.00%
			Aceite vegetal	43.50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	36.30%

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:09:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:04:53 -05:00

			Azúcar rubia	33.80%
			Harina de plátano	13.00%
			Leche entera en polvo	6.30%
			Sal yodada	0.60%
			Polvo de hornear	2.90%
PAN-QE-031	SAN MARTÍN	QUEQUE CON QUINUA	Harina pastelera	87.00%
			Harina de quinua	13.00%
			Aceite vegetal	43.50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	36.30%
			Azúcar rubia	33.80%
			Leche entera en polvo	6.30%
			Polvo de hornear	2.90%
			Sal yodada	0.60%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-QE-032	TUMBES	QUEQUE CON CACAO	Harina de trigo fortificada	100.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	55.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Aceite vegetal	30%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	15.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Polvo de cacao	10.00%
			Polvo de hornear	3.00%
			Sal yodada	Mín. 0.1% - Máx. 1.0%
PAN-QE-033	TUMBES	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	90.00%
			Harina de plátano	10.00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	55.00%
			Aceite vegetal	45.00%
			Azúcar rubia	40.00%
			Leche entera en polvo	12.00%
			Polvo de hornear	3.00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12.00%
			Sal yodada	Mín. 0.1% - Máx.1.0%

Nota Adicional:
La formulación esta expresada en base seca y la cantidad de agua a agregar es variable según el tipo de harina.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:10:04 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:05:05 -05:00

Versión Nº 01	**QUESOS MADURADOS**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC- QU-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Quesos Madurados

1.2 Tipo de alimentos Perecible

1.3 Grupo de alimentos Productos Lácteos

1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de leche pasteurizada, el mismo que después de su fabricación se mantiene durante cierto tiempo en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácticos específicos.

La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo según lo establecido en la NTP 202.194:2010.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos
Color	De acuerdo al tipo de queso madurado.	
Textura	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Tipos de quesos	Grasas en extracto seco (mínimo) (1) (%)	Humedad (máximo) (2) (%)	Extracto seco (mínimo) (3) (%)
Quesos madurados sin mohos			
Paria	45	48	52
Cuartirolo y queso cremoso	45	55	45
Andino	45	57	43
Edam	40	46	54
Danbo	45	47	53
Tilsit	45	47	53
Gouda	48	43	57
Port salut/Saint Paulin	40	56	44
Provolone	45	47	53
Provolone ahumado	45	45	55
Cheddar	48	39	61
Gruyere	45	38	62
Emmenthal	45	40	60
Extra duro para rallar/parmesano	32	36	64

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:12:30 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:04 -05:00

Método de ensayo:
(1) ISO 1735/IDF 005:2004
(2) Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004
(3) ISO 5534/IDF 004:2004
Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^2	10^3
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25g	-
Salmonella sp.	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 I.9. Quesos madurados (camembert, brie, roquefort, gorgonzola, cuartirollo, cajamarca, tilsit, andino, majes, characato, sabandía, dambo, gouda, edam, paria, emmental, gruyere, cheddar, provolone, amazónico, parmesano, otros).

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
Envase primario	Bolsa o envoltura (*)	Polietileno (PE)
Envase secundario (opcional)	Caja	Cartón corrugado
	Bolsa	Polietileno (PE)
	Jaba plástica	Polipropileno (PP) ó el Polietileno de alta densidad (HDPE)

(*) Envasado al vacío

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:12:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:11 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:13:07 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:18 -05:00

- 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 Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:15:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:25 -05:00

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

Versión Nº 01	**SAL DE CONSUMO HUMANO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000 288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: SAL-SA-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Sal de consumo humano (de mesa o de cocina)
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Sal
1.4	**Descripción general**	Es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria Sal de mesa. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de gránulo fino y uniforme, con o sin adición de antihumectantes. Sal de cocina. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de gránulo grueso, con o sin adición de antihumectantes. La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"). La sal debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA, RM N° 0131-85-SA-DVM.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Aspecto	Granuloso, firme, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	Granuloso, grueso, libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Color	Blanco	Blanco	
Olor	Inodoro	Inodoro	
Sabor	Salado característico	Salado característico	

2.2. Características Físico Químicas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Humedad %, máx.	0.5 %	0.5 %	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Pureza %, mínimo.	99.1 %	99.1 %	
Granulometría: deberá pasar:			
Tamiz ITINTEC 2.00 mm (Nº 10) Mín.		75 %	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:16:02 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:51 -05:00

Tamiz ITINTEC 595 µm (Nº 30) Mín.	80 %	
Tamiz ITINTEC 177µm (Nº 80) Máx.	20 %	30 %
Sustancias Impermeabilizantes tot. agregadas %, Máx.	1,0 %	1,0 %
Impurezas:		
Impurezas insolubles en agua, Máx.	0, 10 %	0, 15 %
Sulfato (SO4), Máx.	0,3 %	0,4 %
Calcio (Ca++), Máx	0,15 %	0,2 %
Magnesio (Mg++), Máx.	0,15 %	0,2 %
Plomo (Pb), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg
Cadmio (Cd), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg
Cobre (Cu), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg
Arsénico (As), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg
Mercurio (Hg), Máx	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg
Hierro (Fe), Máx.	10 mg/kg	10 mg/kg
Bario (Ba++)	Exenta	Exenta
Materias nitrogenadas	Exenta	Exenta
Boratos	Exenta	Exenta

Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, son referidos y estarán dados en base seca

Fortificación con micronutrientes

Micronutriente	Fuente	Contenido de Yodo y Flúor en sal	Método de Adición
Yodo	Yodato de Potasio (KIO_3)	30 a 40 ppm (o mg/kg de sal) *	Vía Húmeda
Flúor	Fluoruro de Potasio (KF)	200 a 250 ppm (o mg/kg de sal) **	Vía Húmeda

(*) Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA.

(**) Decreto Supremo N° 015-84-S.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:16:15 -05:00

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	Bolsa de polietileno y/o de polipropileno	Hasta 1.00 kg

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:06:57 -05:00

Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD	Según lo establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno	
Embalaje (opcional) (*)	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es 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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o marca del producto.
- Clasificación (Sal de mesa, Sal de cocina)
- El contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal o mg/kg de sal.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- En el caso de producto importado: nombre o razón social y dirección del importador.
- Contenido neto.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo deberá 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:16:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:07:03 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

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, de acuerdo con la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:16:46 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:07:09 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**SÉMOLA DE CEREALES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR- SC-2021	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica Sémola de cereales.

1.2 Tipo de alimentos No Perecible.

1.3 Grupo de alimentos Harinas y derivados.

1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de la molienda de cereales, correspondiente a la parte granulosa del endospermo de los cereales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Aspecto	Granulado, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Cenizas (base seca) (%)	Máximo 1	
Granulometría	60% ± 5% sobre tamiz de 425 µ (N° 40).	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus (*)	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz.

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.2. Harinas y Sémolas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:17:10 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:07:33 -05:00

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno	
	sacos	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

* El embalaje es 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 80° y 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 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 fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:17:24 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:07:40 -05:00

b) Copia simple de 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.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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 sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:17:38 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:07:45 -05:00

PERÚ – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Prestaciones Sociales – Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**SNACK DE PRODUCTOS NATURALES**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: FYS-FS-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Snack de Productos Naturales
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Frutos y Semillas
1.4	**Descripción general**	Pequeña cantidad de alimento compuesto por semillas oleaginosas (maní tostado, sacha inchi tostado entre otros) y/o frutos secos (sin cáscara) y/o frutas desecadas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras) y/o maíz tostado, con o sin adición de sal. Ver denominaciones Individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios, astringentes y amargos.	
Aspecto	Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, tierra, arenilla u otras materias extrañas ajenas al producto.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%) (maní con pasas, y mezclas similares)	Máximo 18%	NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX STAN 67-1981
Humedad (%) (maíz)	Máximo 9.5%	Tabla de Composición de Alimentos 10ma edición
Humedad (g/100g) (maní y/o sacha inchi)	No mayor a 3	NTP 151.403: 2018. SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS. Bocaditos salados y al natural. Requisitos.
Grasa (g/100g) (maní y/o sacha inchi)	No menor de 43	
Proteína (g/100g) (maní y/o sacha inchi)	No menor a 26	
Índice de acidez (expresado en ácido oleico) (g/100g) (*)	No mayor a 2	

(*) Aplica para todos a excepción de las frutas desecadas.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:18:04 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:08:04 -05:00

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10^2	10^3
Levaduras	3	3	5	1	10^2	10^3
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2

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.5 Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada	Mín. 0.018 Kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

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 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, 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 fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:18:19 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:08:11 -05:00

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 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:18:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:08:17 -05:00

Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO*
FYS-FS -01-2021	MANÍ TOSTADO
FYS-FS -02-2021	MANÍ CON PASAS
FYS-FS -03-2021	MIX DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS
FYS-FS -04-2021	MIX DE FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y MANÍ TOSTADO
FYS-FS- 05-2021	MAÍZ TOSTADO
FYS-FS- 06-2021	SACHA INCHI TOSTADO

(*) El nombre comercial puede variar de acuerdo a la materia prima y a lo establecido en el Registro Sanitario.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:18:47 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:08:23 -05:00

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		
Versión Nº 01	**TRIGO**	Resolución Dirección Ejecutiva Nº D000288 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-TR-2021	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Trigo
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible.
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales en grano
1.4	**Descripción general**	Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5		NTP 205.009:2014 (Revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.
Grado	**3**	**2**	
Variedades contrastantes (%) máx.	10	6	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4	
Impureza (%) máx.	3	2	
Granos dañados totales (%) máx.	6	4	
Granos panza blanca (%) máx.	20	15	
Pigmentos (ppm) mín.	4	5	
Granos vítreos (%) mín.	40	60	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:19:26 -05:00

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:08:56 -05:00

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 o Polipropilenno Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:19:39 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:09:03 -05:00

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple del comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del producto grano andino. (Aplica para producto regional).

4.2 Certificación Obligatoria.

a) 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 y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

c) Copia simple del certificado de productor agropecuario, otorgado por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de grano como materia prima[1] (aplica para producto regional).

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- <u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u>
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- <u>Análisis Microbiológico</u>

  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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:19:53 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:09:11 -05:00

[1] Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar

Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e 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 e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 21:20:09 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:09:17 -05:00