materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.
Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.
Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

ACEITUNA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica: *Olea europea*
1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos: Aceites y grasas
1.4 Descripción General: Se denomina aceituna al fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez, a las que se le ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original, enteras o deshuesadas y de calidad tal que, sometido al tipo de preparación provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico al producto final, uniforme y sin manchas, sanas limpias exentas de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase.	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Característico al producto final, estar sanas exentas de olores anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción.	
Sabor	Característico al producto final, exentas de sabores anormales, y defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación.	
Textura	Característico al producto final, no arrugadas	
Salmuera	Limpia y exenta de materias extrañas sabor y olor anormales.	

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Materia extraña inocua	**1 unidad por kg**	**1 unidad por kg**
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. Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Asimismo, precisar que la salmuera para las aceitunas negras y verdes en solución salina es mínimo de 5 %.

2.3 Características microbiológicas

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

(*) 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

Nota: El líquido de salmuera no será considerado como peso del producto.

Características del envase:

- Deberá ser empacado envases de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños,
- Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.

- El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

3.2 Envase secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

3.3 Vida útil

Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Forma en que se presenta el producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Nombre, razón social, y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario del Producto.
- Condiciones de conservación.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá 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).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá 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.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.

- Copia simple de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidadados.

HUEVO DE GALLINA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Huevo de gallina
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados - huevos.
1.4 Descripción General : Se entiende por huevo de gallina *(Gallus gallus)*, al óvulo completamente evolucionado, constituido por por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

Las características de un huevo apto contemplan:
- Cáscara libre de roturas y quiñaduras.
- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).
- Limpio y seco
- No deben estar incubados o presentar embrión visible.
- No deben estar podridos, con larvas de insectos o con parásitos
- No debe poseer olor, sabor y/o coloraciones anormales, el que se presenta alterado por la acción de bacterias u hongos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Atributo	Especificación	Referencia
Olor	Característico y libre de olores extraños.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Sabor	Característico	

2.2 Características físicas químicas:
Los huevos de gallina deben cumplir con los siguientes pesos:

Atributo	Especificación	Referencia
Peso	Grande: 62.5 g. – 68.88 g. Mediano: 55.55 g – 62.5 g.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.

2.3 Grados de Calidad

Los huevos de gallina aptos para consumo humano deberán cumplir con las características de la clasificación de primera calidad:

Característica	Primera	Segunda	Método
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.	Integra, seca, puede tener ligeras manchas (materia orgánica) y/o aspecto poroso en la superficie.	Visual y tacto.
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm.	Su altura no excederá los 10 mm	Destructivo: Vernier o Micrómetro. No destructivo: Ovoscopio.
Yema	Céntrica y fija	Ligeramente movible	Ovoscopio
Clara	Transparente, densa y firme.	Transparente y con poca firmeza.	Destructivo: Visual

Se permitirá una tolerancia de hasta un 5% de huevos de calidad de segunda en primera.
Adicionalmente a este 5% se permitirá un máximo de 2% de huevos quiñados o rotos en destino.
Fuente: NTP 011.219.2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación

El producto debe ser de primera calidad.

2.4 Características microbiológicas

Agentes microbiano	Categoria	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 ó 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario y embalaje

Estuches o cartón, bandejas de cartón u otros de primer uso, del mismo tamaño.

Deberán estar limpios, secos, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente.

3.2 Rotulado

La información mínima que debe contener la etiqueta del paquete del producto es:
- Marca registrada o razón social
- Clasificación por peso o presentación
- Fecha de producción y/o caducidad
- Contenido neto o número de unidades.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El transporte del alimento debe 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 R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.

- Durante la estiva y descarga se deberá evitar la excesiva manipulación para reducir los daños en el producto.
- Se debe evitar fluctuaciones bruscas de temperatura que tengan como resultado la condensación del agua en la superficie de la cáscara.

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento 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 R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Los huevos deberán almacenarse en ambientes limpios, frescos, secos, apartados de olores externos y focos de contaminación, convenientemente protegidos contra golpes, apartados de la luz solar directa y de las diferencias excesivas de temperatura.

Las bandejas que contienen los huevos deberán colocarse de tal manera que permitan la circulación de aire y no deberán estar en contacto con el piso ni las paredes del almacén.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia fedateada por SENASA o copia legalizada notarialmente de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (con firma, sello y nombre del responsable de la empresa de Procesamiento Primario) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

La Autorización Sanitario debe mantenerse vigente durante el procesamiento del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado, su verificación se realizará a través de la página web:
http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html

MANTEQUILLA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: Perecibles
1.2 Grupo de alimentos: Leche y Productos lácteos
1.3 Descripción General: La mantequilla es el extracto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite.
Está autorizado el uso del cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria, cultivos de fermentos de bacterias lácticas y/o modificadoras del sabor y aroma y agua potable.
Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius* en su versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

Importante: Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura y guía de remisión), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor	Característico al producto, sin indicios de rancidez. o cualquier sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Olor	Característico al producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor extraño a su naturaleza.	
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	
Consistencia	Sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.	

2.2 Características físicoquímicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (g/100g).	Máximo 16%	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Materia grasa de leche (g/100g).	Mínimo 80%	
Sólidos no grasos de la leche (g/100g).	Máximo 2%	
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g).	Máximo 0.3%	
Índice de peróxido (meq de peróxido/kg de materia grasa)	Máximo 1.0	

2.3 Características microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10^2
Coliformes (NMP/g)	4	3	5	3	10	10^2
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10^2

(*) 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial: 0,1 kg, 0.2 kg, 0.25 kg, 0.3 kg, 0.4 kg, 0.5 kg, 1.0 kg.

Características del envase:
Envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán trasmitirlo sabores ni olores extraños).

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo 06 meses de vida útil contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

La mantequilla debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C. En caso de ser utilizadas en zonas de climas fríos, es posible conservarla a temperatura ambiente.

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá 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.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá 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. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del

producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

QUESOS MADURADOS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Quesos madurados
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leches y derivados
1.4 Descripción General : Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables.

Los quesos madurados deben cumplir con las siguientes características:

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.
Color	Característico al tipo de queso madurado.	
Textura	Característico 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/	Extractp 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
Dambo	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
Extraduro para rallar/ parmesano	32	36	64
Quesos maduros por mohos			
Brie	45	56	44
Camember	45	56	44
Queso azul	45	55	45

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.
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

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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.5 kg, 0.8 kg, 0.9 kg, 1.0 kg, 2.0 kg.

Bolsas de polipropileno envasado al vacío de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) meses, contado desde la fecha de producción.

Temperatura de conservación de almacenamiento

El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C.

3.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá 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. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá 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.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.