



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN 10)

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (OPCIÓN 10)

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 10)

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA

2015



A

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 1 - de 33
---	---	--

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan las especificaciones técnicas detalladas en las **Fichas Técnicas de Alimentos** establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Los productos e insumos deben ser adquiridos directamente del fabricante o procesador o distribuidores autorizados y deberán contar con la documentación que acredite su procedencia (factura o boleta), en la que deberá figurar el nombre del producto, marca, cantidad y otros datos que permitan la descripción del producto.

La entrega de la ración debe realizarse en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Los productos industrializados y los insumos, que se adquieran deben contar con el respectivo Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, y deben ser de fabricantes que cuenten con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene, otorgados por DIGESA, según normativa sanitaria vigente.

De acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se podrá aceptar productos elaborados por MYPEs, siempre que hayan sido elaborados en establecimientos que cuenten con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), otorgado por DIGESA a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Respecto a la presencia de metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, estos no deberán exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el *Codex Alimentarius*.

En la presente modalidad se contempla la entrega de desayunos listos para ser consumidos por los usuarios de las Instituciones Educativas Públicas del nivel inicial y primario.

El desayuno está constituido por un Bebible industrializado más un Componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- **Bebible industrializado:** es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos:
 - Leche Enriquecida
 - Leche con Cereales

Estos deberán ser sometidos a un proceso térmico que asegure larga vida útil y de presentación individual, cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 2 - de 33
---	---	--

- Componente sólido: está constituido por productos de galletería, pudiendo ser:
- Galleta de kiwicha
 - Galleta de quinua con o sin semillas
 - Galletas de cereales con o sin semillas
 - Galletas integrales con o sin semillas
 - Galletas con salvado de trigo con o sin semillas

Cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.



[Handwritten signature]

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 3 - de 33

CONTENIDO

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

1	LECHE CON CEREALES.....	4
2	LECHE ENRIQUECIDA.....	9

FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

3	GALLETA DE KIWICHA	14
4	GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS	18
5	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS	22
6	GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS	26
7	GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS.....	30



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 4 - de 33

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: No Perecibles

1.2 Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos

1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera o parcialmente descremada, con adición de al menos alguno de los siguientes cereales: harina de avena y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, u otro cereal o una mezcla de ellos, enriquecido con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.

Está prohibida el uso de la leche modificada.

El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

CARACTERÍSTICA	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico a leche con cereales, sin olores extraños
Sabor	Característico a leche con cereales, sin sabores extraños
Aspecto	Líquido homogéneo con pequeñas partículas de cereal.

2.2 Requisitos nutricionales

CARACTERÍSTICAS	LECHE CON CEREALES
Volumen por presentación (mL)	200
Energía (Kcal)	185 – 210
Proteína (g) mín.	7.0
Grasa Total (g) máx.	7.0
Azúcar Añadida (g) máx.	6

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Una leche enriquecida se considera a aquel producto que se restituye las cantidades de vitaminas (A, C, D, entre otros) y minerales perdidos por el proceso tecnológico.

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 5 - de 33
---	---	--

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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico 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.				

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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación única:

- Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico adherido al envase).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).

Nota:

La presentación única se entregará para los niños(as) de nivel inicial y para los niños(as) del nivel primaria.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón , de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo seis (06) meses 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.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



[Handwritten signature]



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 6 - de 33

- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Información Nutricional
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- 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 (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 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" (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).

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 7 - de 33
---	---	--

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

- 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, nutricionales y microbiológicos, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, nutricionales y microbiológicos, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente 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.

Nota:

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INACAL y/o INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 8 - de 33
---	---	--

fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por el INACAL y/o INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la 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).



Handwritten signature

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 9 - de 33

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Tipo de alimento : No Perecibles
1.2 Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de leche entera o parcialmente descremada, con o sin adición de ácidos grasos esenciales (como fuente de DHA, ARA y EPA), enriquecido con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico que le confiere larga vida útil.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

Característica	Descripción	Referencia
Color	Característico	NTP 202.100:2007 (revisada el 2014) Leche y Productos Lácteos. Leche UHT. Requisitos.
Olor	Característico a leche.	
Sabor	Característico a leche.	
Aspecto	Fluido Homogéneo	

2.2 Requisitos nutricionales

CARACTERÍSTICAS	LECHE ENRIQUECIDA
Volumen por presentación (mL)	200
Energía (Kcal)	145 – 160
Proteína (g) mín.	6.0
Grasa Total (g) máx.	7.0
Azúcar Añadida (g) máx.	6

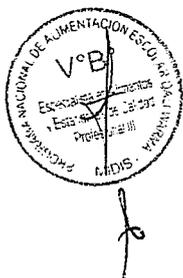
Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Una leche enriquecida se considera a aquel producto que se restituye las cantidades de vitaminas (A, C, D, entre otros) y minerales perdidos por el proceso tecnológico

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 -6.8

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 10 - de 33
---	---	---

2.4 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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico 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.				

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)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación única:

- Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico adherido al envase).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).

Nota:

La presentación única se entregará para los niños(as) de nivel inicial y para los niños(as) del nivel primaria.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón, para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción

3.4 Rotulado

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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 11 - de 33
---	---	---

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Información Nutricional
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Contenido de grasa (g/100 g).
- Contenido de proteína (g/100 g).

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 (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

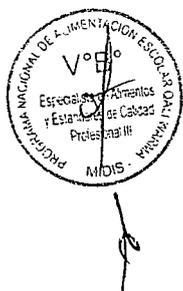
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

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).



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 12 - de 33
---	---	---

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

- 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, nutricionales 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 presente ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, nutricionales 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 presente 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.

Nota:

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma






FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 13 - de 33

Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la 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).



A

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 14 - de 33

FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revisión N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 15 - de 33
---	---	---

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días 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 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.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 16 - de 33

- 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. En caso de MYPE podrá presentar



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 17 - de 33
---	---	---

copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

- 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 deben 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.



Handwritten signature or mark.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 18 - de 33

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinoa con/sin Semillas
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinoa, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinoa dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

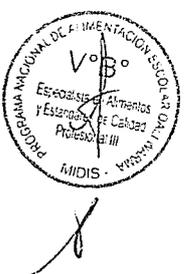
2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina	Ausencia	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



 Qali Warma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revisión N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 19 - de 33
--	---	---

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contado 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.
- 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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 20 - de 33
---	---	---

- 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

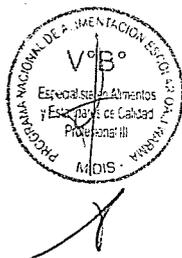
El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se 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. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería

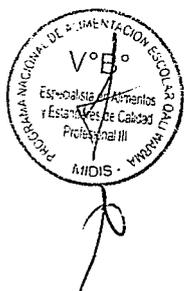


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 21 - de 33
---	---	---

- 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 deben 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.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
Fecha: 07/08/2015
Pag N° - 22 - de 33

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

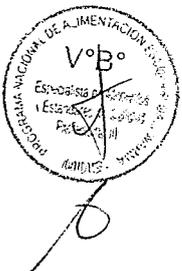
- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 23 - de 33
---	---	---

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.1 Rotulado

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 24 - de 33
---	---	---

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 25 - de 33
---	---	---

- 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. En caso de MYPE podrá presenta copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería
- 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 deben 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.



10

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 10)

Revision N° 01-2015
 Fecha: 07/08/2015
 Pag N° - 26 - de 33

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



Ab

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 27 - de 33
---	---	---

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días 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 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.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 28 - de 33
---	---	---

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. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.



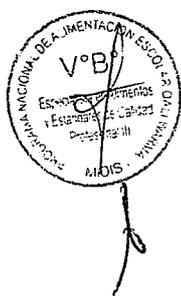
A

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 29 - de 33
---	---	---

- 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 deben 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.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 30 - de 33
---	---	---

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena, entre otros.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico a los cereales y/o semillas que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

2.3 Características microbiológicas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 31 - de 33
---	---	---

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días 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 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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 32 - de 33
---	---	---

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. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.
- 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

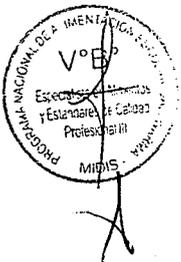


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<p>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</p> <p>MODALIDAD RACIONES</p> <p>(OPCIÓN N° 10)</p>	<p>Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 33 - de 33</p>
---	--	--

evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario deben 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.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 10

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - GALLETERIA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - GALLETA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Volumen (ml)	Volumen (ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Neto (miligramo (g))	Peso Neto (miligramo (g))
Galleta	30	48

DESCRIPCIÓN:

1.- Distribuir la galleta acompañada del bebibible industrializado a las instituciones educativas.

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10, establecidas por el PNAE Qali Warma.

VARIEDADES DE GALLETA:

Galleta de kiwicha, Galleta de quinua con o sin semillas, Galletas de cereales con o sin semillas, Galletas integrales con o sin semillas, Galletas con salvado de trigo con o sin semillas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VET	PRIMARIA	% RD	%VET
Energía (kcal)	273 - 313	21 - 24	-	350 - 390	19 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 10	22 - 25	12 - 13	10 -11	19 - 21	12
Grasas (g)	11	-	31 - 35	13	-	30 - 33
Azúcar añadida (g)	7	-	9 - 10	7	-	8
Hierro (mg)**	2.1	35	-	3.4	24	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y galleta deben ser presentados en envase individual para cada usuario.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Los términos GALLETERIA 1 y GALLETERIA 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de galletas del sub-grupo GALLETERIA de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N°10 del PNAE Qali Warma.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001-OPC N°010

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-10

Página 1

OPCIÓN 10

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - GALLETERIA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - GALLETA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Volumen (ml)	Volumen (ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Neto mínimo (g)	Peso Neto mínimo (g)
Galleta	30	48

DESCRIPCIÓN:

1.- Distribuir la galleta acompañada del bebibible industrializado a las instituciones educativas.

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10, establecidas por el PNAE Qali Warma.

VARIEDADES DE GALLETA:

Galleta de kiwicha, Galleta de quinua con o sin semillas, Galletas de cereales con o sin semillas, Galletas integrales con o sin semillas, Galletas con salvado de trigo con o sin semillas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	273 - 313	21 - 24	-	350 - 390	19 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 10	22 - 25	12 - 13	10 - 11	19 - 21	12
Grasas (g)	11	-	31 - 35	13	-	30 - 33
Azúcar añadida (g)	7	-	9 - 10	7	-	8
Hierro (mg)**	2.1	35	-	3.4	24	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y galleta deben ser presentados en envase individual para cada usuario.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Los términos GALLETERIA 1 y GALLETERIA 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de galletas del sub-grupo GALLETERIA de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N°10 del PNAE Qali Warma.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001-OPC N°010

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-10

Página 2