

Santiago De Surco, 28 de Agosto del 2019

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000229-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D000912-2019-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D000906-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; y el Memorando N° D002204-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; el Informe N° D000401-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

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

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

Que, el literal d) del artículo 29 del citado Manual, establece que la Unidad de Organización de las Prestaciones tiene por función: *Planificar, organizar, definir y proponer los criterios técnicos para la planificación del menú escolar*; mientras que el literal n) refiere que es función de dicha unidad: *Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo*;

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

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por RONDON  
CACERES Juan Carlos FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 28.08.2019 10:58:07 -05:00

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ  
GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 28.08.2019 10:53:35 -05:00

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MORI  
ISUISA Wilians FAU 20550154065  
hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 28.08.2019 10:51:42 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 492-2018-MIDIS/PNAEQW, se aprueban los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW – versión N° 4”, que constituyen una herramienta fundamental para establecer las condiciones mínimas en la elaboración de las Especificaciones Técnicas de los alimentos: las disposiciones generales y específicas, así como los requisitos técnicos obligatorios, que aseguren el cumplimiento de cada una de las características estipuladas para los productos;

Que, en las Especificaciones Técnicas (ESP) de los Alimentos elaboradas por el PNAEQW, se desarrollan las características generales y específicas de cumplimiento obligatorio para cada grupo de alimentos que forma parte del servicio alimentario del PNAEQW, tales como los requisitos de calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad). Para ello, también solicita la opinión técnica de las autoridades sanitarias competentes en materia de inocuidad de los alimentos, a mencionar: DIGESA, SANIPES y SENASA;

Que, el numeral 8.1 de los citados Lineamientos, establece que *La Unidad de Organización de las Prestaciones (UOP) Elabora y actualiza las ESP de los alimentos en función de la normativa vigente y a las condiciones establecidas por el PNAEQW (...)*; mientras que el numeral 8.2 refiere que: *“La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME): Emite opinión técnica de las ESP de los alimentos, a la Unidad de Organización de las Prestaciones, en el marco de su competencia (...)”*;

Que, asimismo el acápite IX. Disposiciones Generales de los citados Lineamientos, señala que la actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos se realiza entre otros casos, *“ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto (...)*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW, mediante la cual se establecen disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo las Unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, con Informe N° D000555-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, la Coordinación del Componente Alimentario propone la elaboración del proyecto de documento normativo denominado “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Versión N° 5”, a fin de realizar ajustes de los parámetros técnicos de los productos bebibles (leche enriquecida, leche con cereales, leche tratada térmicamente, néctares y bebidas de productos naturales), leche evaporada entera, leche UHT, POA hidrobiológicos y POA no hidrobiológicos, snack de productos naturales, papa nativa, pan y especificaciones generales;

Que, mediante Memorando N° D000912-2019-MIDIS/PNAEQW-USME la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación emite opinión técnica favorable al proyecto de documento normativo;

Que, teniendo en consideración lo previsto en el acápite IX de los Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW con código de documento normativo LIN 002-PNAEQW-UOP, Versión N° 4, resulta pertinente la actualización de las Especificaciones Técnicas de los productos que forman parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW, remitidas por la Unidad de Organización de las Prestaciones;

Que, mediante Memorando N° D002204-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, alcanza el Informe Técnico N° D000049-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, a través del cual realiza la evaluación de la propuesta de Especificaciones

Técnicas remitida por la Unidad de Organización de las Prestaciones, determinando que resulta procedente la propuesta de actualización de las citadas Especificaciones Técnicas de Alimentos;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica a través Informe N° D000401-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ , opina favorablemente para la aprobación del documento normativo denominado “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 5, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, toda vez que cumple con las condiciones señaladas la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y la Unidad de Asesoría Jurídica;

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

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.** Aprobar las “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo ESP-003-PNAEQW-UOP, versión N° 5, que forma parte integrante de la presente resolución.

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

**Artículo 3.** Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.qaliwarma.gob.pe](http://www.qaliwarma.gob.pe)).

Regístrese y comuníquese.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (ESP) DE LOS ALIMENTOS**

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
ESP-003-PNAEQW-UOP	05	272	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 <b>229</b> -2019-MIDIS-PNAEQW	<b>28 AGO 2019</b>

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefe o Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones  
Firma

JUAN CARLOS RONDON CACERES  
Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA  
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefe o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización  
Firma

WILIAN MORI ISUISA  
Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA  
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefe o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica  
Firma

JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO  
Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA  
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

INDICE

I.	ESPECIFICACIONES GENERALES	4
II.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS	8

CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN	PÁGINA
<b>BEBIBLES</b>			
BEB-LC	Leche con Cereales	V.10	9
BEB-LE	Leche enriquecida	V.11	13
BEB-LU	Leche Fermentada Tratada térmicamente (UHT)	V.7	17
BEB-NU	Néctar de Fruta (UHT)	V.5	21
BEB-NP	Néctar de Fruta (Pasteurizado)	V.5	25
BEB-BU	Bebida con Productos Naturales (UHT)	V.5	28
BEB-BP	Bebida con Productos Naturales (Pasteurizado)	V.5	32
BEB-PR	Puré	V.5	35
<b>HARINAS Y DERIVADOS</b>			
HAR-AM	Almidón de Maíz	V.7	39
HAR-AY	Almidón de Yuca	V.4	42
HAR-LU	Harina de Lúcumá	V.9	45
HAR-PL	Harina de Plátano	V.8	48
HAR-HE	Harinas extruidas	V.2	51
HAR-FP	Fécula de Papa	V.3	54
HAR-TB	Harina de Tubérculos	V.2	57
HAR-PC	Harinas Precocidas	V.2	60
HAR-SC	Sémola de cereales	V.1	63
HAR-FA	Fariña	V.4	66
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</b>			
POA-BR	Conserva de Bofe de Res	V.9	69
POA-AV	Conserva de carne de aves	V.5	74
POA-MJ	Conserva de Mollejitas	V.7	79
POA-SG	Conserva de Sangrecita	V.9	84
POA-CR	Conserva de Carne de Res	V.9	89
POA-CH	Conserva de Hígado de pollo	V.5	94
POA-CC	Conserva de Carne de Cerdo	V.9	99
POA-PA	Conserva de Pescado en Agua	V.9	104
POA-PV	Conserva de Pescado en Aceite Vegetal	V.9	109
POA-PT	Conserva de Pescado en Salsa de Tomate	V.9	114
POA-PP	Pescado Salado y Prensado	V.1	119
POA-DH	Carne Seca o Deshidratada sin Hueso	V.2	122
<b>HUEVO Y OVOPRODUCTOS</b>			
OVO-HG	Huevo de Gallina	V.4	125
OVO-HS	Huevo Sancochado	V.4	128
OVO-MX	Mezcla a Base de Huevo en Polvo	V.5	130
<b>CEREALES Y DERIVADOS</b>			
CER-BC	Barra con Cereales y/o Leguminosas	V.6	133
CER-FI	Fideos	V.6	136
CER-GA	Granos Andinos	V.1	139
CER-AR	Arroz	V.8	142
CER-AF	Arroz Fortificado	V.2	146
CER-HP	Hojuelas Precocidas	V.3	150
CER-CE	Cereal Expandido/extruido	V.2	154
CER-TR	Trigo	V.7	157
CER-TM	Trigo Mote	V.7	160



CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN	PÁGINA
CER-MM	Maíz Mote	V.7	163
<b>PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</b>			
PAN-PA	Pan	V.2	166
PAN-QE	Queques	V.2	168
<b>PRODUCTOS DE GALLETERÍA</b>			
GAL-GL	Galletas	V.2	170
<b>TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS</b>			
TYL-PS	Papa seca	V.5	173
TYL-LG	Leguminosas	V.3	176
<b>ACEITES Y GRASAS</b>			
GRA-AV	Aceite Vegetal	V.7	180
<b>PRODUCTOS LÁCTEOS</b>			
LAC-LE	Leche Evaporada entera	V.9	183
LAC-LU	Leche UHT	V.7	187
LAC-QU	Quesos Madurados	V.6	191
LAC-CL	Crema láctea	V.3	194
LAC-MA	Mantequilla	V.6	197
<b>AZÚCARES</b>			
AZU-AZ	Azúcar rubia	V.8	200
AZU-PL	Panela	V.4	203
<b>FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO</b>			
FHH-HH	Hierro Hemínico en Polvo	V.3	206
<b>FRUTOS Y SEMILLAS</b>			
FYS-FS	Snack de Productos Naturales	V.4	209
FYS-AT	Aceituna	V.6	212
<b>CHOCOLATE</b>			
CHO-CT	Chocolate para Taza	V.7	215
<b>VEGETALES Y FRUTAS</b>			
VYF-VG	Vegetales y frutas frescas	V.2	218
<b>HIERRO INORGÁNICO</b>			
HII-HI	Hierro Inorgánico	V.1	220

III.	ANEXOS.....	222
	Anexo N° 01. Harinas Extruidas .....	223
	Anexo N°02 Harina De Tubérculos .....	224
	Anexo N°03 Harinas Precocidas.....	225
	Anexo N°04 Galletas .....	226
	Anexo N°05 Hojuelas Precocidas .....	227
	Anexo N°06 Vegetales Y Frutas Frescas .....	228
	Anexo N°07 Pan.....	235
	Anexo N°08 Queques .....	259
	Control de Cambios .....	261



## I. ESPECIFICACIONES GENERALES

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Lo establecido en toda la extensión del documento denominado Especificaciones Técnicas ESP- de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.

Los proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW, son los responsables directos de proveer a las y los escolares, los alimentos que forman parte del servicio alimentario del PNAEQW, en las Instituciones Educativas Públicas.

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

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

Los panes, galletas, harinas extruidas, hojuelas precocidas y leguminosas cuentan con Anexo, cuyo listado de productos no limita a otros que correspondan al grupo de alimentos.

Forman parte de las ESP de los alimentos los requisitos sanitarios obligatorios, los que constituyen condiciones inapelables y que son de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor; bien sea, que se trate de las consideraciones especiales, los requisitos de certificación obligatoria (la documentación forzosa a presentar para la liberación de los productos), o los requisitos facultativos de control por parte del PNAEQW (para la verificación inopinada por parte del PNAEQW, cuando así lo estime necesario).

#### Consideraciones especiales

Los productos industrializados que se entregan en las Instituciones Educativas para su consumo directo, y de forma diaria, deben tener como fecha de vencimiento mínima, diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo (por ejemplo si la fecha de consumo es el día 10 de abril de 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 20 de abril de 2019).

Los productos industrializados y de procesamiento primario, cuya vida útil sea igual a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril de 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de mayo de 2019).

Los productos industrializados y de procesamiento primario, excepto conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos, cuya vida útil sea mayor a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2019, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de junio de 2019).

En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el 10 de abril del 2019, la conserva debe vencer como mínimo el 10 de abril del 2020).

La harina de trigo utilizada en la elaboración de los productos de panificación y/o galletería, u otros que utilicen como ingrediente harina de trigo, debe estar fortificada con micronutrientes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 3° del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de la harina de trigo con micronutrientes, Ley N° 28314, "*Toda harina de trigo de producción nacional, importada, o recibida en donación que se destine a la venta, donación directa o a la elaboración de productos derivados en el territorio nacional, debe estar fortificada con micronutrientes, al igual que los productos derivados de harina de trigo que se importen para el consumo interno*".

Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a lo establecido en las presentes Especificaciones Técnicas para cada tipo de alimento y en lo no previsto por estas, lo establecido en el artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "*Queda prohibido el empleo de*



aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)"; asimismo, queda prohibido el uso de aditivos alimentarios que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos.

Los alimentos entregados por el PNAEQW no deben superar los parámetros técnicos establecidos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar, sodio, grasa saturada y grasa trans conforme a lo establecido a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA". Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima e insumos de panificación.

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

Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, entre otros que afecten su calidad e inocuidad; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "...debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil"; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119° del referido Reglamento, respecto a materiales de envase, lo cual podrá ser materia de verificación por parte del PNAEQW, en cualquier momento de la ejecución contractual.

El proveedor podrá adquirir productos de cualquier presentación disponible en el mercado, que cuente con Registro Sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. El tipo de envase y peso neto deben estar consignados en su Registro Sanitario. Sólo se puede recibir productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

Sin embargo, se debe tener en cuenta que la presentación a entregar debe guardar correlación entre el número de usuarios, días de atención y vida útil del producto, a fin de minimizar su exposición al ambiente luego de ser abierto, dentro del periodo a ser almacenado y consumido en las Instituciones Educativas.

La información del rotulado debe ajustarse a lo establecido en las normativas sanitarias correspondientes, debiendo ser consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse por acción del transporte, estiba o manipulación. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se aceptará que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

Para el caso de bebidas (leche enriquecida, leche con cereales, leche tratada térmicamente, néctares, bebidas de productos naturales), leche evaporada entera, leche UHT, POA hidrobiológicos y POA no hidrobiológicos., los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).



Los establecimientos de elaboración de alimentos se sujetan a lo establecido en los artículos 30°, 31°, 32°, 33°, 34°, 35°, 36°, 37°, 38°, 39°, 40°, 42°, 43°, 44°, 45°, 46°, 47°, 48°, 49°, 50°, 51°, 52°, 53°, 54°, 55°, 56°, 57°, 58°, 60°, 61°, 62°, 63°, 64° del Título IV Capítulo I, II, III, IV, V, VI y VII del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (Decreto Supremo N° 007-98-SA) y sus modificatorias.

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

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

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

La fortificación de los alimentos se realiza en atención a la política nacional de lucha contra la anemia, razón por la cual se considera la opción de fortificación con micronutrientes, en algunos de forma obligatoria y en otras de forma opcional.

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

#### Requisitos de certificación obligatoria

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA<sup>2</sup> del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos elaborados industrialmente**. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

1. Certificado del Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano<sup>3</sup> (modificaciones y ampliaciones según corresponda), expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.



<sup>1</sup> Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-2006/MINSA

<sup>2</sup> Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

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

2. Certificación de Principios Generales de Higiene<sup>4</sup> otorgada por la DIGESA o la que esta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios. Aplicable para los productos considerados no de alto riesgo<sup>5</sup>.
3. Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP<sup>6</sup>, que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. Aplicable para los alimentos de alto riesgo.
4. Para el caso de los productos importados se solicita una certificación equivalente a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, que se otorga en Perú. La cual debe ser otorgada en el país de origen y que de manera análoga, exprese la correcta aplicación del sistema HACCP.

El Servicio Nacional de Sanidad Animal –SENASA<sup>7</sup> del Ministerio de Agricultura y Riego, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de Producción y Procesamiento Primario**. Para los que aplica la siguiente certificación sanitaria:

5. Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos<sup>8</sup>, expedido por el SENASA.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES<sup>9</sup> del Ministerio de la Producción, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas**. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

6. Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial<sup>10</sup>, otorgado por el SANIPES.
7. Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto<sup>11</sup>, otorgado por el SANIPES.
8. Certificado Sanitario<sup>12</sup>, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químico, microbiológico (prueba de esterilidad comercial).
9. Resultados de los análisis organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos, los cuales son realizados en un laboratorio acreditado por el INACAL-DA, a excepción de los análisis de los alimentos de alto riesgo, en cuyo caso, los métodos de ensayo para los análisis microbiológicos deben ser acreditados por el INACAL-DA. Los certificados o informes de inspección, deben ser emitidos por los Organismos de Inspección acreditados por el INACAL-DA, los que deben contener los reportes de ensayo (certificados de análisis o informes de ensayo).

#### Requisitos facultativos del PNAEQW



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

<sup>5</sup> Alimentos de alto riesgo - Alimentos de Alto Riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de cuatro (4) criterios generales o básicos:

- a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
- b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
- c) Consumidores vulnerables

d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA. Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo”, Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)

<sup>6</sup> artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

<sup>7</sup> Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

<sup>8</sup> Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

<sup>9</sup> Artículo 18° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

<sup>10</sup> Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

<sup>11</sup> Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

<sup>12</sup> Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

1. Solicitar al proveedor el estudio que sustenta la vida útil de los productos, dicho estudio debe ser sustentado por el fabricante.
2. Para el caso de las conservas, solicitar los estudios del tratamiento térmico (penetración de calor, otros), a fin de verificar que el producto sea sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
3. Realizar análisis microbiológico de superficies en contacto directo con los alimentos que se elaboran y/o almacenan en los establecimientos de los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.
4. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas, Medicamentos Veterinarios y Contaminantes, establecidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*.



## II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS

 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>LECHE CON CEREALES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 10</p>	<p>CÓDIGO: BEB-LC</p>	<p>Pág. 1 de 4</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Leche con cereales
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Bebible
1.4	<b>Descripción General</b>	<p>Es un producto lácteo elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina extruída de avena y/o de maíz y/o de quinua, y/o de arroz y/o de kiwicha u otros cereales (como mínimo dos cereales), con o sin pasta de cacao, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el cuál le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína de la leche.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas.	

(\*) No debe contener grumos después de la agitación del producto indicada en el envase.



	<b>LECHE CON CEREALES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 10	CÓDIGO: BEB-LC	Pág. 2 de 4

## 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	
Azúcares Totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	
Grasa Saturada (g/100mL)	Menor a 3	

## 2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil, sorbete biodegradable o plástico	0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto por plástico termoencogible	



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>LECHE CON CEREALES</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 10	CÓDIGO: BEB-LC	Pág. 3 de 4

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>LECHE CON CEREALES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 10</p>	<p>CÓDIGO: BEB-LC</p>	<p>Pág. 4 de 4</p>

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LECHE ENRIQUECIDA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 11	CÓDIGO: BEB-LE	Pág. 1 de 4

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche enriquecida
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, enriquecida con ácidos grasos esenciales(\*) u otros insumos funcionales, con vitaminas y minerales, saborizada o no, con o sin pasta de cacao. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.
- No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.
- Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- (\*) DHA, ARA, EPA u otros.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW.
Olor	Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>LECHE ENRIQUECIDA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 11	CÓDIGO: BEB-LE	Pág. 2 de 4

## 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Valor	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos.
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	
Azúcares Totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasa Saturada (g/100mL)	Menor a 3	
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

## 2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil, sorbete biodegradable o plástico	0.200 L
	Multilaminado	Cartón aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto por plástico termoencogible	



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LECHE ENRIQUECIDA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 11</p>	<p>CÓDIGO: BEB-LE</p>	<p>Pág. 3 de 4</p>

**Requisitos del envase**

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<p><u>Envases de hojalata (según corresponda)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gancho de la tapa</li> <li>- Gancho del cuerpo</li> <li>- Espesor de cierre</li> <li>- Altura de cierre</li> <li>- Porcentaje de arrugas</li> <li>- Hermeticidad (prueba de fuga)</li> <li>- Compacidad promedio <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Superposición mínima en laterales <math>\geq 45\%</math> o</li> <li>- Superposición mínima en esquinas <math>\geq 35\%</math>, según corresponda.</li> </ul> <p>Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p>	<p>Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".</p>
	Vacío	<p><u>Tolerancias:</u></p> <p>El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).</p>	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).	

**3.2 Vida útil**

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

**3.3 Rotulado**

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al



	<h2>LECHE ENRIQUECIDA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 11	CÓDIGO: BEB-LE	Pág. 4 de 4

consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>LECHE FERMENTADA TRATADA TÉRMICAMENTE (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 1 de 4

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>																			
1. 1 1 2 1. 3 1. 4	<b>Denominación técnica</b> <b>Tipo de alimentos</b> <b>Grupo de alimentos</b> <b>Descripción General</b>	<p>Leche Fermentada (UHT)</p> <p>No Perecible</p> <p>Bebible</p> <p>Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (UHT) luego de la fermentación.</p> <p>Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o harina extruida de cereales y otros alimentos aromatizantes y/o sabores naturales e ino cuos), con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y minerales.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>																	
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>																			
<b>2.1 Características Organolépticas</b>																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW	Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.	Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.	Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.						
Característica	Especificación	Referencia																	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW																	
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin olores extraños.																		
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.																		
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.																		
<b>2.2 Características Físico Químicas</b>																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea (% m/m)</td> <td>Máximo 10</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))</td> <td>Mínimo 0.3</td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)</td> <td>Mínimo 2,7</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g/100mL)</td> <td>Menor a 6</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g/100mL)</td> <td>Menor a 3</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/100mL)</td> <td>Menor a 100</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	Materia grasa láctea (% m/m)	Máximo 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018	Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3	Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	Azúcares Totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA	Grasa Saturada (g/100mL)	Menor a 3	Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	
Característica	Especificación	Referencia																	
Materia grasa láctea (% m/m)	Máximo 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018																	
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3																		
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7																		
Azúcares Totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA																	
Grasa Saturada (g/100mL)	Menor a 3																		
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100																		



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA	<b>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
	Versión N° 07	CÓDIGO: BEB-LU

### 2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil, con tapa o sorbete biodegradable	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón cubierto por plástico termoencogible	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

#### 3.2 Vida útil

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



	<b>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 3 de 4

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. (\*)
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: BEB-LU	Pág. 4 de 4

**4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: BEB-NU</p>	<p>Pág. 1 de 4</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Néctar de frutas (UHT)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s), con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico UHT.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Podrán añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células<sup>1</sup>, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Sólo se permitirá el uso de aditivos naturales.
- El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Fluido homogéneo, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW.

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor a 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcares totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

<sup>1</sup> En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.



	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NU	Pág. 2 de 4

### 2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.2 Alimentos ácidos (frutas y hortalizas en conserva, compotas) y alimentos de baja acidez acidificados (alcachofas, frijoles, coles, coliflores, pepinos) de pH<4.6 procesados térmicamente y en envases sellados herméticamente.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con sorbete biodegradable o plástico	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil, con tapa o sorbete biodegradable o plástico.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

#### 3.2 Vida útil

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NU	Pág. 3 de 4

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NU	Pág. 4 de 4

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NP	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Néctar de frutas (Pasteurizado)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s), con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico de pasteurización.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Pueden añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células<sup>1</sup>, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Sólo se permite el uso de aditivos naturales y preservantes permitidos por el Codex Alimentarius.
- El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Fluido homogéneo, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW.

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcares totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

<sup>1</sup> En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NP	Pág. 2 de 3

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XVI.2 Bebidas no carbonatadas.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Polietileno Tereftalato (PET)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\* Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha



	<h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-NP	Pág. 3 de 3

establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-BU	Pág. 1 de 4

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

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

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcares totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

#### 2.3 Características Microbiológicas

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

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: BEB-BU</p>	<p>Pág. 2 de 4</p>

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

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.2 Alimentos ácidos (frutas y hortalizas en conserva, compotas) y alimentos de baja acidez acidificados (alcachofas, frijoles, coles, coliflores, pepinos) de pH<4.6 procesados térmicamente y en envases sellados herméticamente.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con sorbete biodegradable o plástico	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil, con tapa o sorbete biodegradable o plástico	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado de primer uso cubierto con plástico termoencogible	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: BEB-BU</p>	<p>Pág. 3 de 4</p>

- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-BU	Pág. 4 de 4

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO)</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: BEB-BP</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Bebida con productos naturales (Pasteurizado)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Bebible
1.4 Descripción General	<p>Es un producto elaborado a partir de fruta(s) y/u hortalizas (tubérculos y/o raíces y/o legumbres y/o leguminosas) y/o granos andinos y/o semillas y/o cereales, con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y minerales, sometido a tratamiento térmico de pasteurización.</p> <p>Sólo se permite el uso de aditivos naturales y preservantes permitidos por el Codex Alimentarius.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

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

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor a 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcares totales (g/100mL)	Menor a 6	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

#### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	1	10



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<b>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-BP	Pág. 2 de 3

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

Fuente: por R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XVI.2 Bebidas no carbonatadas.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Poliétileno Tereftalato (PET)	Mínimo 0.200 L
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado de primer uso cubierto con plástico termoencogible	

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO)</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: BEB-BP</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>PURÉ</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-PR	Pág. 1 de 4

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Puré
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con o sin adición de hortalizas (tubérculos y/o legumbres y/o leguminosas) con o sin adición de granos andinos y/o semillas, con o sin adición de azúcar y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y minerales.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto de la cual o cuales proceden, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Semisólida, propia de la naturaleza del producto, exento de materias extrañas.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor a 4.6	Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, Criterio XIX.2, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA
Azúcares totales (g/100g)	Menor a 22.5	Ley N°30021 Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100g)	Menor a 800	
Grasa Saturada (g/100g)	Menor a 6	

#### 2.3 Características Microbiológicas

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

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



	<h1>PURÉ</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-PR	Pág. 2 de 4

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

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.2 Alimentos ácidos (frutas y hortalizas en conserva, compotas) y alimentos de baja acidez acidificados (alcachofas, frijoles, coles, coliflores, pepinos) de pH <4.6, procesados térmicamente y en envases sellados herméticamente.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario(*)	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con sorbete biodegradable o de plástico	Mínimo 0.09 Kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia (PP/EVOH/PP (Polipropileno/Etilen Vinil Alcohol/Polipropileno u otros) con sistema abre fácil, con tapa o sorbete o cuchara biodegradable o de plástico.	
	Pote	Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, con cuchara, de plástico o biodegradable.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(\*) Material de alta resistencia al tratamiento térmico y sellado hermético.

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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



	<h1>PURÉ</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-PR	Pág. 3 de 4

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>PURÉ</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: BEB-PR	Pág. 4 de 4

inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: HAR-AM	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

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

#### 2.2. Características Físico Químicas

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

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.3 Féculas y almidones



	<h2>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: HAR-AM	Pág. 2 de 3

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

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

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: HAR-AM	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe responder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>ALMIDÓN DE YUCA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- AY	Pág. 1 de 3

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Almidón de yuca (Tapioca).
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible.
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Harinas y Derivados.
<b>1.4 Descripción General</b>	Es el producto elaborado a partir de yuca. Es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido.

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, inodoro, exento de olor extraño.	Requisito del PNAEQW
Color	Blanco.	
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.	
Apariencia	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

**2.2. Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 13	NTP 011.503 2010 (revisada el 2015) Yuca y Derivados. Almidón. Definiciones y requisitos.
Cenizas (%)	Máximo 3	
Fibra bruta (%)	Máximo 2	
Ácido Cianhídrico (mg/kg)	Máximo 10	
Grasa (%)	Máximo 2	
Carbohidratos (%)	Mínimo 80	
Proteínas (%)	Máximo 5	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	NTP 011.500. 2009 (Revisada el 2014) Yuca y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.



	<b>ALMIDÓN DE YUCA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- AY	Pág. 2 de 3

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.2. Harinas y Sémolas.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

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

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, y;
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>ALMIDÓN DE YUCA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- AY	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HARINA DE LÚCUMA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: HAR- LU	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Harina de lúcuma.  
1.2 **Tipo de alimentos** No Perecible.  
1.3 **Grupo de alimentos** Harinas y derivados.  
1.4 **Descripción General** Es el producto elaborado a partir de lúcuma, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial y molienda, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillento en sus diferentes tonalidades.	Requisito del PNAEQW
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.042:2012 (Rev. 2018) Lúcuma. Harina de Lúcuma. Requisitos
Acidez (expresado en ácido cítrico) (g/100 g)	Menor a 1	
Ceniza (g/100g)	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

#### 2.3 Características Microbiológica

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h2>HARINA DE LÚCUMA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: HAR- LU	Pág. 2 de 3

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 Kg
Envase secundario	Bolsas	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)(*)	Bolsas	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de Uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HARINA DE LÚCUMA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: HAR- LU	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado o copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplien la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HARINA DE PLÁTANO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: HAR- PL	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Harina de plátano.  
**1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.  
**1.3 Grupo de alimentos** Harinas y derivados.  
**1.4 Descripción General** Es el producto elaborado a partir del plátano, obtenido mediante un proceso de picado, secado industrial, molido y tamizado, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

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

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2014). Plátano y Derivados. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos
Ceniza (%)	Máximo 2,5	
Fibra bruta (%)	Máximo 1,0	
Tamaño de las partículas (harina fina) (%)	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

#### 2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3. Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.



	<b>HARINA DE PLÁTANO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: HAR- PL	Pág. 2 de 3

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 Kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)(*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de Uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>HARINA DE PLÁTANO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 08</p>	<p>CÓDIGO: HAR- PL</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado o copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HARINAS EXTRUIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Harinas extruidas
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Harinas y derivados
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el producto elaborado a partir de granos andinos y/o cereales y/o tubérculos y/o leguminosas, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión), con o sin fortificación.  En el Anexo 01 Harinas Extruidas (HAR-HE) se listan las denominaciones de las harinas extruidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, sin materias extrañas.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor o igual a 5	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico) (%)	Menor o igual a 0.4	
Índice de gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxinas (µg/kg)	No detectable en 5	
Saponina (*)	Ausente	

(\*) Para aquellos que contienen quinua.

Asimismo, para la harina de trigo y los productos que la contienen como parte de sus ingredientes, se tiene en cuenta lo establecido en la Ley 28314 Ley de Fortificación de la Harina de Trigo.

Característica	Especificación	Referencia
Hierro (mg/kg)	55	Ley de fortificación de la Harina de trigo - Ley 28314 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 12-2006-SA.
Niacina (mg/kg)	48	
Tiamina (mg/kg)	5	
Riboflavina (mg/kg)	4	
Ácido Fólico (mg/kg)	1.2	



	<b>HARINAS EXTRUIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 2 de 3

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación" (Artículo 10 inciso d) Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares).

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HARINAS EXTRUIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- HE	Pág. 3 de 3

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>FÉCULA DE PAPA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: HAR- FP	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
1.1 Denominación técnica	Fécula de papa.
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados.
1.4 Descripción General	Es el producto obtenido a partir de la papa, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido.

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

<b>2.1 Características Organolépticas</b>		
Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, inodoro.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, insípido, exento de sabores extraños.	
Aspecto	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

<b>2.2 Características Físico Químicas</b>		
Característica	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 21%	Requisito del PNAEQW
pH	5 – 8	
Sulfitos (SO <sub>2</sub> )	10 mg/Kg	

<b>2.3 Características Microbiológicas</b>						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.3. Féculas y Almidones.

**3. PRESENTACIÓN**

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Caja con bolsa interna	Cartón corrugado y Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP).	



	<b>FÉCULA DE PAPA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: HAR- FP	Pág. 2 de 3

Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>FÉCULA DE PAPA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: HAR- FP	Pág. 3 de 3

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### **Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### **Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HARINA DE TUBÉRCULOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- TB	Pág. 1 de 3

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Harina de tubérculos
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Harinas y derivados
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el producto elaborado a partir de tubérculos o raíces, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente).  En el Anexo 02 harinas de tubérculos (HAR-TB) se listan las denominaciones de las harinas de tubérculos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

### 2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R.M 451-2006/ MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación".
Acidez (%) Expresada en ácido sulfúrico	Máximo 0.15	

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3. Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y Envases

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



	<b>HARINA DE TUBÉRCULOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- TB	Pág. 2 de 3

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de Uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HARINA DE TUBÉRCULOS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR- TB	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplían la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HARINAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Harinas precocidas
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Harinas y derivados
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el producto elaborado a partir de cereales y/o leguminosas y/o semillas, tostadas y molidas, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente).

En el Anexo N° 03 harinas precocidas (HAR-PC) se listan las denominaciones de las harinas precocidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R. M. N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0.15	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Artículo 10 literal d). Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y Envases

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



	<b>HARINAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 2 de 3

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HARINAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: HAR-PC	Pág. 3 de 3

**4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>SÉMOLA DE CEREALES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- SC	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Sémola de cereales.
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados.
1.4 Descripción General	Es el producto obtenido a partir de la molienda de cereales, correspondiente a la parte granulosa del endospermo de los cereales.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros.	Requisito del PNAEQW
Aspecto	Granulado, sin grumos, exento de materias extrañas.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Cenizas (base seca) (%)	Máximo 1	
Granulometría	60% ± 5% sobre tamiz de 425 µ (N° 40).	

#### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(\*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.2. Harinas y Sémolas.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>SÉMOLA DE CEREALES</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- SC	Pág. 2 de 3

Embalaje (opcional)(*)	Bolsa	Polietileno
	sacos	Polipropileno
	Caja	Cartón corrugado

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



	<b>SÉMOLA DE CEREALES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- SC	Pág. 3 de 3

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>FARIÑA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- FA	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Fariña
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible.
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Harinas y derivados.
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el producto obtenido a partir de la yuca, mediante un proceso de pelado, lavado, rallado, fermentado, prensado, fragmentado, granulado, secado, cernido, sometido a un tratamiento térmico (pre-cocción).

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

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

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12	NTP 011.501:2009 (revisada 2014) YUCA Y DERIVADOS, Fariña fermentada. Definiciones, clasificación y requisitos.

#### 2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3. Frutas y Hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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



	<b>FARIÑA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- FA	Pág. 2 de 3

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

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>FARIÑA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: HAR- FA	Pág. 3 de 3

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

- 4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, posteriores a la emisión del documento, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE BOFE DE RES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-BR	Pág. 1 de 5

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Conserva de bofe de res.
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible.
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	POA
<b>1.4 Descripción General</b>	<p>Es un producto elaborado a partir del pulmón del vacuno, con o sin vegetales, en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>														
<b>2.1 Características organolépticas</b>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto</td> <td rowspan="4">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Suave a medianamente firme.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Textura	Suave a medianamente firme.	Aspecto	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de materias extrañas.		
Característica	Especificación	Referencia												
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW												
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.													
Textura	Suave a medianamente firme.													
Aspecto	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de materias extrañas.													
<b>2.2 Características físico químicas</b>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>Mayor a 4.6</td> <td rowspan="2">Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. *Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano*.</td> </tr> <tr> <td>Turbidez (unidades Kertes) %</td> <td>Mínimo 2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>Máximo 5.0</td> <td rowspan="2">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Nx6.25) %</td> <td>Mínimo 15.0</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. *Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano*.	Turbidez (unidades Kertes) %	Mínimo 2	Grasa (%)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW	Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 15.0	
Característica	Especificación	Referencia												
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. *Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano*.												
Turbidez (unidades Kertes) %	Mínimo 2													
Grasa (%)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW												
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 15.0													



	<b>CONSERVA DE BOFE DE RES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-BR	Pág. 2 de 5

### 2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil(*)	0.150 a 1.00 Kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

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

- a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.
- b) Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE BOFE DE RES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-BR</p>	<p>Pág. 3 de 5</p>

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2 style="text-align: center;">CONSERVA DE BOFE DE RES</h2>	<p style="text-align: center;">ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p style="text-align: center;">CÓDIGO: POA-BR</p>	<p style="text-align: center;">Pág. 4 de 5</p>

• Información nutricional (Requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE BOFE DE RES</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-BR	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: POA-AV</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

<p><b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p>	
<p><b>1.1 Denominación técnica</b></p>	<p>Conserva de carne de aves.</p>
<p><b>1.2 Tipo de alimentos</b></p>	<p>No Perecible.</p>
<p><b>1.3 Grupo de alimentos</b></p>	<p>POA</p>
<p><b>1.4 Descripción General</b></p>	<p>Es el producto elaborado a partir de carne de pollo o de pavita o de pavo, deshuesado desgrasado, libre de piel, en trozos, sin adición de almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Características Organolépticas**

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

**2.2. Características Físico Química**

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



	<b>CONSERVA DE CARNE DE AVES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-AV	Pág. 2 de 5

Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 20.0	

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

**Peso Escurreido** (en caso cuente con liquido de gobierno):

- a) Envase metálico: mínimo 60% del peso neto.
- b) Envase flexible: mínimo 68% del peso neto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: POA-AV</p>	<p>Pág. 3 de 5</p>

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. (\*)
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: POA-AV</p>	<p>Pág. 4 de 5</p>

• Información nutricional (Requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE CARNE DE AVES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-AV	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<b>CONSERVA DE MOLLEJITAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: POA-MJ	Pág. 1 de 5

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
<p><b>1.1 Denominación técnica</b></p> <p><b>1.2 Tipo de alimentos</b></p> <p><b>1.3 Grupo de alimentos</b></p> <p><b>1.4 Descripción General</b></p>	<p>Conserva de Mollejitas.</p> <p>No Perecibles</p> <p>POA</p> <p>Es un producto elaborado a partir de molleja de pollo enteras o en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Características organolépticas**

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

**2.2. Características físico químicas**

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



	<b>CONSERVA DE MOLLEJITAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: POA-MJ	Pág. 2 de 5

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil(*)	0.150 a 1.00 kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

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

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

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: POA-MJ	Pág. 3 de 5

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. (\*)
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional)



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 07</p>	<p>CÓDIGO: POA-MJ</p>	<p>Pág. 4 de 5</p>

• Información nutricional (Requisito adicional)

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE MOLLEJITAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: POA-MJ	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE SANGRECITA</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-SG</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características organolépticas

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



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE SANGRECITA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-SG	Pág. 2 de 5

## 2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008- MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kerteszy)	Mínimo 2	
Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 16.0	

## 2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

## 3 PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Metálico	Hojalata con tapa abre fácil(*)	0.150 a 1.00 kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

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

a) Envase metálico: 100% del peso neto.

b) Envase flexible: 80% del peso neto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE SANGRECITA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-SG	Pág. 3 de 5

### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata / Hojalata	Control de cierre (según corresponda)	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gancho de la tapa</li> <li>- Gancho del cuerpo</li> <li>- Espesor de cierre</li> <li>- Altura de cierre</li> <li>- Porcentaje de arrugas</li> <li>- Hermeticidad (prueba de fuga)</li> <li>- Compacidad promedio <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Superposición mínima en laterales <math>\geq 45\%</math> ó</li> <li>- Superposición mínima en esquinas <math>\geq 35\%</math>; según corresponda.</li> </ul> Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).</li> <li>- Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).</li> </ul>	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).	



### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. (\*)
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, y;
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional)

	<h2>CONSERVA DE SANGRECITA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-SG	Pág. 4 de 5

• Información nutricional (Requisito adicional)

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE SANGRECITA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-SG	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con una vigencia no mayor de seis (06) meses, posteriores a la emisión del documento; los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>CONSERVA DE CARNE DE RES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CR	Pág. 1 de 5

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características organolépticas

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

#### 2.2. Características físico químicas

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE DE RES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-CR</p>	<p>Pág. 2 de 5</p>

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 Kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

**Peso Esgurrido** (en caso cuente con líquido de gobierno):

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

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



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>CONSERVA DE CARNE DE RES</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CR	Pág. 3 de 5

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional)



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE DE RES</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-CR</p>	<p>Pág. 4 de 5</p>

• Información nutricional (Requisito adicional)

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE CARNE DE RES</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CR	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### **Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### **Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptarán certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 1 de 5

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características organolépticas

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

#### 2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertes)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Min. 3.9	Tabla de Composición de Alimentos 10 <sup>ma</sup> edición (diciembre 2017) - CENAN
Proteína (Nx6.25) %	Mín. 18.0	



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: POA-CH</p>	<p>Pág. 2 de 5</p>

### 2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

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

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

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



	<h2>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 3 de 5

### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$ , según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Página 95 de 220  Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).	

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: POA-CH</p>	<p>Pág. 4 de 5</p>

• Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación) por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Físico químico y organoléptico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con una vigencia no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h2>CONSERVA DE CARNE CERDO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CC	Pág. 1 de 5

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características organolépticas

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

#### 2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kerteszy)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5.0	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 20.0	

#### 2.3. Características microbiológicas



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>CONSERVA DE CARNE CERDO</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
	Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CC

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con tapa abre fácil (*)	Mínimo 0.150 Kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

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

- a) Envase metálico: mínimo 60% del peso neto.
- b) Envase flexible: mínimo 68% del peso neto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE CERDO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-CC</p>	<p>Pág. 3 de 5</p>

### Requisitos del envase

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE CARNE CERDO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CC	Pág. 4 de 5

• Información nutricional (Requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex Alimentarius o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario
- 4.5 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE CARNE CERDO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-CC	Pág. 5 de 5

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-PA</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Conserva de Pescado en agua y sal.
- 1.2 **Tipo de alimentos** No perecible
- 1.3 **Grupo de alimentos** POA
- 1.4 **Descripción General** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

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

Especie	Presentación del contenido
<b>Atún y Bonito</b> <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	<p>Filete o sólido o trozos o lomo</p>
<b>Caballa</b> <i>Scomber japonicus.</i>	<p>Entero</p>
<b>Anchoveta</b> <i>Engraulis ringens Jenkyns.</i>	<p>Entero</p>
<b>Machete</b> <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate</i>	<p>Entero</p>
<b>Jurel</b> <i>Trachurus murphyi.</i>	<p>Entero</p>

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

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.	NTP 204.007:2015/COR1 2016 PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. métodos de ensayo físicos y Sensoriales.
Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido.	NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 2 de 5

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

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

### 2.2. Características Físico Químicas

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

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 3 de 5

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil (*)	0.08 a 0.425 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

#### Requisitos del envase

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 4 de 5

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

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

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

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado,



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 5 de 5

que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2 Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- 4.3 Original o copia emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- 4.4 Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5 Constancia de verificación del Plan HACCP emitido por la autoridad sanitaria SANIPES, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y trazabilidad u original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO                  EN ACEITE VEGETAL</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PV	Pág. 1 de 5

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Conserva de Pescado en aceite vegetal.
- 1.2 **Tipo de alimentos** No perecible
- 1.3 **Grupo de alimentos** POA
- 1.4 **Descripción General** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

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

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

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

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PV	Pág. 2 de 5

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto.  Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.	NTP 204.007:2015/COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.
Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto.  Característico a pescado fresco cocido.	
Textura	Firme.	
Contenido (*)	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisito del PNAEQW.
Líquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

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

### 2.2. Características Físico Químicas

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



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PV	Pág. 3 de 5

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil (*)	0.08 a 0.425 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptan los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

#### Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío.  *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, vigente.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>CONSERVA DE PESCADO                  EN ACEITE VEGETAL</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PV	Pág. 4 de 5

integridad en envases metálicos.	$\text{Compacidad (\%)} = \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%
	$\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%
	$\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%
	$\text{Traslape teórico (mm)} = gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%). Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).
	Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.	

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

### 3.2. Vida Útil

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

### 3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

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



	<b>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PV	Pág. 5 de 5

- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- 4.3. Original o copia emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- 4.4. Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario.
- 4.5. Constancia de verificación del Plan HACCP emitido por la autoridad sanitaria SANIPES, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y trazabilidad u original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-PT</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

Especie	Presentación del contenido
<b>Anchoveta</b> <i>Engraulis ringens Jenkyns</i>	Entero
<b>Caballa</b> <i>Scomber japonicus.</i>	Entero
<b>Jurel</b> <i>Trachurus murphyi</i>	Entero
<b>Trucha</b> <i>Oncorhynchus mykiss</i>	Entero

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

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.	NTP 204.007:2015/COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.  NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.
Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido.	
Textura	Firme.	



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 2 de 5

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

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

### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Sólidos solubles en el medio de envasado.	Mínimo 11 °Brix.	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	100	200	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 9	c = 2	100	200									
Estaño (inorgánico) (ppm)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 1</td> <td>c = 0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 1	c = 0	200		
NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 1	c = 0	200										
Plomo (mg/kg)	0.30											
Cadmio (mg/kg)	0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)											
Mercurio (mg/kg)	0.50 1.0 (solo para atún y bonito)											

### 2.3. Características microbiológicas

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

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

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



	<b>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 3 de 5

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil (*)	0.08 a 0.425 Kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

#### Requisitos del envase

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



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 09</p>	<p>CÓDIGO: POA-PT</p>	<p>Pág. 4 de 5</p>

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

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

### 3.2. Vida Útil

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

### 3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

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

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 5 de 5

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- 4.3. Original o copia emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- 4.4. Copia simple de la ficha técnica del material aluminio rígido, expedida por el fabricante del mismo, el cual debe indicar que es apto para el uso alimentario
- 4.5. Constancia de verificación del Plan HACCP emitido por la autoridad sanitaria SANIPES, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y trazabilidad u original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: POA-PP</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Pescado salado y prensado, empaçado al vacío.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado o no, y envasado herméticamente al vacío.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
- El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
<b>Anchoveta</b> <i>Engraulis ringens Jenkyns.</i>	Entero
<b>Caballa</b> <i>Scomber japonicus.</i>	Entero
<b>Pejerrey</b> <i>Odontesthes regia regia</i>	Entero
<b>Camotillo</b> <i>Normanichthys crockeri</i>	Entero
<b>Paco</b> <i>Piaractus brachypomus</i>	Entero
<b>Gamitana</b> <i>Colossoma macropomum</i>	Entero
<b>Paiche</b> <i>Arapaima</i>	Filete o Trozos
<b>Trucha</b> <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero
<b>Doncella</b> <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Entero, Filete o trozos
<b>Dorado</b> <i>Salminus brasiliensis</i>	Entero, Filete o Trozos



	<b>PESCADO SALADO Y PRENSADO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: POA-PP	Pág. 2 de 3

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños	NTP 204.007:2015/ COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, típico, sin manchas rojizas o verdosas, ni decoloración amarillentas o naranja amarillentas.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños	
Textura	Firme al tacto.	
Contenido	Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros).	

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Humedad (%)	Máximo 55	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p>	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	100	200	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 9	c = 2	100	200									

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos	1	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella spp</i>	10	5	0	Ausencia/25g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

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

## 3. PRESENTACIÓN



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: POA-PP	Pág. 3 de 3

### 3.1. Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1.00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

### 3.2. Vida Útil

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

### 3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional (requisito adicional)
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.3. Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.



	<h2>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: POA-DH	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Carne seca o deshidratada sin hueso  
 1.2 Tipo de alimentos No perecible  
 1.3 Grupo de alimentos POA  
 1.4 Descripción General

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

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

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

#### 2.2 Características Físico Químicas

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



	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
	Versión N° 02	CÓDIGO: POA-DH

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringes</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

### 3. PRESENTACIÓN Y ENVASES

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

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

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

#### 3.1 Vida Útil

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

#### 3.2 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: POA-DH	Pág. 3 de 3

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones que corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HUEVO DE GALLINA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Huevo de Gallina
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	Percible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Huevo y ovoproducto
1.4	<b>Descripción General</b>	Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Método	Referencia
Peso	Mínimo 56 gramos	Peso	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	<b>Destructivo:</b> Vernier o Micrómetro <b>No destructivo:</b> Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	<b>Destructivo:</b> Visual	

#### 2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(\*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases



	<h2>HUEVO DE GALLINA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 2 de 3

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Portahuevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

### 3.2 Vida útil

Establecida por el productor.

### 3.3 Rotulado

El producto debe contener en el rotulado la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario.

## 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA.

4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección debe especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HUEVO DE GALLINA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 3 de 3

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifique los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HUEVO SANCOCHADO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HS	Pág. 1 de 2

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Huevo Sancochado
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Huevo y Ovoproducto
1.4	<b>Descripción General</b>	Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	Blanquecina.	Amarillenta sin restos de sangre
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevos)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(\*) Hasta su distribución a los usuarios.

(\*\*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

#### 3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del proceso de enfriamiento.

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Fecha de producción. Se debe incluir la siguiente frase en negrita: "De consumo inmediato en la Institución Educativa".
- Código de lote.
- Peso neto.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HUEVO SANCOCHADO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HS	Pág. 2 de 2

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.



	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-MX	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>						
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Mezcla en polvo a base de huevo					
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible					
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Huevo y Ovoproductos					
<b>1.4 Descripción General</b>	Es el producto obtenido a partir de la albúmina y yema de huevo de gallina, deshidratado, con o sin vegetales, con o sin fortificación, harinas, almidones y sal.  No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína del huevo.  La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .					
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>						
<b>2.1. Características Organolépticas</b>						
	<b>Característica</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>			
	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillo claro.	Requisito del PNAEQW			
	Olor	Característico a huevo, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.				
	Aspecto	Sin grumos, exento de materias extrañas.				
<b>2.2. Características Físico Químicas</b>						
	<b>Característica</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>			
	Humedad (%)	Máximo 7.0	Requisito del PNAEQW			
	pH	Mínimo 6.5				
	Proteína (%)	Mínimo 40				
	Grasa (%)	Máximo 33				
<b>2.3. Características Microbiológicas</b>						
	<b>Agente microbiano</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Límite por g</b>
						<b>m</b> <b>M</b>
	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup> 10 <sup>6</sup>
	Coliformes	4	3	5	3	10      10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10      10 <sup>2</sup>
	<i>Bacillus cereus</i> (*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup> 10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella sp.</i> (**)	10	2	5	0	Ausencia/25g      -

(\*) Solo para productos que contengan leche o cereales.



	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-MX	Pág. 2 de 3

(\*\*) Solo para productos que contengan leche, cacao y/o 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 IV.4. Mezclas en Seco que requieren cocción.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Trilaminado o Tetralaminado	Hasta 1.00 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	
	Lata	Hojalata con sello hermético y tapa	
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-MX	Pág. 3 de 3

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-BC	Pág. 1 de 3

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

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

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Requisito
Humedad (%)	Máximo 10	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100 gramos)	Mín. 8.5	
Azúcar Total (g/100g)	Menor a 22.5	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento.
Grasa Saturada (g/100g)	Menor a 6	
Sodio (mg/100g)	Menor a 800	

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus (*)	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>



	<b>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-BC	Pág. 2 de 3

<i>Bacillus cereus</i> (**)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----
(*) Sólo para productos que contienen leche						
(**) Sólo para productos que contienen cereales						

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.4. Turrón blando o duro de confitería, barra de cereales.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado	Min. 0.018 kg
	Bolsa	Polipropileno Bioorientado (BOPP) cristal	
Envase secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Cajas	Cajas de cartón corrugado	

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-BC	Pág. 3 de 3

consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>FIDEOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-FI	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Fideos
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Cereales y Derivados
1.4 Descripción General	Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.  No se acepta fideo de pasta corta tamaño menor a 2 cm.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%)	Máximo 0.46	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	



	<b>FIDEOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-FI	Pág. 2 de 3

Embalaje (opcional)(*)	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Caja	Cartón corrugado	

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>FIDEOS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: CER-FI	Pág. 3 de 3

**4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<b>GRANOS ANDINOS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-GA	Pág. 1 de 3

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Granos andinos enteros
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados.
<b>1.4 Descripción General</b>	Son los granos de quinua, kiwicha o cañihua sometidos a diferentes procesos tecnológicos obteniendo granos enteros.

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, entre otros.	Requerimiento del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Granos homogéneos, granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

**2.2. Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12.5	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos.  NTP 205.054:2012. KIWICHA EN GRANOS. Requisitos.  NTP 011.453:2014. QUINUA Y CAÑIHUA. BPM
Proteína (%)	Mínimo 10	
Cenizas (%)	Máximo 3.5	
Saponina (*)	Ausencia	
<b>GRADO</b>	<b>2</b>	
Granos enteros (%)	Mínimo 94	
Granos quebrados (%)	Máximo 2	
Granos dañados (%)	Máximo 0.5	
Granos germinados (%)	Máximo 0.5	
Granos recubiertos (%)	Máximo 0	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0.7	
Granos contrastantes (%)	Máximo 2	
Impurezas totales (%)	Máximo 0.3	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	

(\*) Solo para quinua



	<b>GRANOS ANDINOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-GA	Pág. 2 de 3

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado o Polipropileno (PP).	Hasta 1.00 kg
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad	

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

#### 3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

#### 3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>GRANOS ANDINOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-GA	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>ARROZ</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 1 de 4

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

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

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia	
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.	
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido.			
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm			
Nombre Comercial	Superior	Extra		
	(Tolerancia máx.)	(Tolerancia máx.)		
Grado	2	1		
Granos Rojos (%)	0.5	0.0		
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	4		2
	Tizosos parciales	10		5
Granos Dañados (%)	0.5	0.0		
Mezcla varietal contrastante (%)	5.0	2.5		
Materia extraña (*) (%)	0.25	0.15		
Granos quebrados (%)	15	5		
Granos inmaduros (%)	0.05	0.0		

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



	<b>ARROZ</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 2 de 4

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

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

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos secos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

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

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.



	<h1>ARROZ</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 3 de 4

- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- 4.4 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional (\*).
- 4.5 Se adiciona copia simple del comprobante de pago u otros documentos para brindar mayor flexibilidad a la entrega de cualquiera de eso documentos citados que regula normalmente para certificar la procedencia nacional del producto arroz.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>ARROZ</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: CER-AR	Pág. 4 de 4

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

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



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>ARROZ FORTIFICADO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-AF	Pág. 1 de 4

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Arroz fortificado
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el grano de arroz blanco pilado de la variedad Oriza sativa L. que ha sido fortificado (vitaminas y minerales).  El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano similar. Este similar debe estar presente en el arroz pilado, entre 1 y 3% en la mezcla total.  El "grano fortificado" (grano similar), es el arroz elaborado a partir de arroz partido generalmente, que ha sido sometido al proceso de extrusión tibia o caliente, y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades establecidas, y luego se le ha dado forma similar al grano de arroz.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Sabor	Exento de sabores extraños.	
Aspecto	Exento de ñelén y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia	
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.	
<b>Grado</b>	<b>Superior (tolerancia máx.)</b>	<b>Extra (Tolerancia máx.)</b>		
Granos Rojos (%)	0,5	0,0		
Granos Tizosos (%)	Tizosos pastotales	4		2
	Tizosos parciales	10		5
Granos Dañados (%)	0,5	0,0		
Mezcla varietal contrastante (%)	5,0	2,5		
Materia extraña (*) (%)	0,25	0,15		
Granos quebrados (%)	15	5		
Granos inmaduros (%)	0,05	0,0		

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



	<b>ARROZ FORTIFICADO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-AF	Pág. 2 de 4

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

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

### 2.3 Características Nutricionales (Micronutrientes)

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

### 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos secos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>ARROZ FORTIFICADO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-AF	Pág. 3 de 4

Embalaje (opcional)(*)	Bolsa	Polietileno (PE)
	Saco	Polipropileno

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto: "Arroz Fortificado Grado Superior" o "Arroz Fortificado Grado Extra".
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. (\*)
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### Para el grano símil

- 4.1. Copia simple de la ficha técnica del grano símil, expedida por el fabricante del mismo.
- 4.2. Copia simple del certificado de calidad del símil, en el que se contemple los micronutrientes que contiene emitido por el laboratorio de control de calidad del fabricante.
- 4.3. Copia simple de la factura o boleta de compra del símil.



	<b>ARROZ FORTIFICADO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-AF	Pág. 4 de 4

**Para el arroz fortificado**

- 4.4. Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.5. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.6. Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional (\*).
- 4.7. Copia simple del Comprobante de pago, u otros documentos como contrato de compra venta, liquidación de compra que acredite la procedencia nacional del insumo arroz (\*), en aplicación de lo establecido en la normativa sanitaria nacional.
- 4.8. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales (micronutrientes trazadores) establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Respecto a los micronutrientes, el certificado o informe de inspección de lote debe incluir los resultados de los micronutrientes trazadores: hierro y vitamina B1 tiamina.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplien la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

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



	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 1 de 4

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Hojuelas precocidas
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible.
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados
<b>1.4 Descripción General</b>	Es el producto elaborado a partir de cereales y/o tubérculos y/o raíces y/o leguminosas, procesada (beneficiada) que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas.  En el Anexo N°05 (CER-CE) se listan las denominaciones de las hojuelas precocidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

#### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación"
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
Acidez (%)	Máximo 6 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	
	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 0.15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
Saponina(**)	Ausente	
Fibra cruda (%)	Mínimo 2	NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Máximo 1.8	NTP 205.050:2014 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo
Proteína (%)	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.



	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 2 de 4

	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
	Mínimo 10.5 (hojuela de avena con otros cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces)	
	Mínimo 9 (hojuelas de quinua)	NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
	Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha)	Tabla de composición de alimentos – Cenan 2017

(\*) Para productos que contengan quinua.

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Artículo 10 inciso d) Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

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

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 3 de 4

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 4 de 4

inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizarán considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan Certificados y/o Informes de Inspección con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-CE	Pág. 1 de 3

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica Cereal Expandido/Extruido  
1.2 Tipo de alimentos No Perecible  
1.3 Grupo de alimentos Cereales y derivados  
1.4 Descripción General

Cereal extruido (*)	Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) u otros ingredientes, los cuales han sido sometidos al proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.
Cereal expandido (incluye tipo pop)	Es el producto elaborado a base de trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a expansión; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.

(\*) Se aceptará las denominaciones de cereal expandido o cereal extruido

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

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

**2.2 Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 5	RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%)	Máximo 0.15	
*Índice de Gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxina (µg/kg)	No detectable en 5	
**Saponina	Ausente	
Proteínas (%)	Mínimo 8.5	Requisito del PNAEQW
Azúcar total (g/100g)	Menor a 22.5	Decreto Supremo N° 017- 2017-SA, Ley N° 30021
Sodio (mg/100g)	Menor a 800	



	<h2>CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
	Versión N° 02	CÓDIGO: CER-CE

Grasa saturada (g/100g)

Menor a 6

\* Solo aplica para productos extruidos

\*\* aplica para los productos que contengan quinua

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Artículo 10 inciso d) Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

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

#### 3.2 Vida Útil

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

#### 3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA. y debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus



	<b>CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-CE	Pág. 3 de 3

ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>TRIGO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>				
1.1	<b>Denominación técnica</b>	Trigo		
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible.		
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Cereales y Derivados.		
1.4	<b>Descripción General</b>	Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado).		
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>				
<b>2.1. Características Organolépticas</b>				
	<b>Característica</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>	
	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW	
	Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.		
	Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas.		
<b>2.2. Características Físico Químicas</b>				
	<b>Característica</b>	<b>Especificación</b>		<b>Referencia</b>
	Humedad (%)	Máximo 14,5		NTP 205.009:2014. TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.
	<b>Grado</b>	3	2	
	Variedades contrastantes (%) máx.	10	6	
	Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4	
	Impureza (%) máx.	3	2	
	Granos dañados totales (%) máx.	6	4	
	Granos panza blanca (%) máx.	20	15	
	Pigmentos (ppm) mín.	4	5	
	Granos vitreos (%) mín.	40	60	



	<b>TRIGO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 2 de 3

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno(PE) o Polipropileno o Polipropileno Bioentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

### 3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

### 3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>TRIGO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>TRIGO MOTE</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TM	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Trigo mote
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Cereales y derivados
1.4 Descripción General	Es el trigo entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5	NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos.
Cenizas (%)	Máximo 1,5	
Alcalinidad (%)	Máximo 0,1	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio V.1 Granos secos.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Envase secundario	Bolsa	Polietileno	
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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



	<h2>TRIGO MOTE</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TM	Pág. 2 de 3

### 3.2 Vida Útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>TRIGO MOTE</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-TM	Pág. 3 de 3

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>MAÍZ MOTE</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-MM	Pág. 1 de 3

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

1.1 Denominación técnica	Maíz mote
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Cereales y derivados
1.4 Descripción General	Es el maíz entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado.

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	
Aspecto	Granos de maíz, exento de: piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos, granos partidos, granos con pudrición, picados u otras materias extrañas.	

**2.2 Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5	NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos.
Cenizas (%)	Máximo 1,5	
Alcalinidad (%)	Máximo 0,1	

**2.3 Características Microbiológicas**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio V.1 Granos Secos.

**3. PRESENTACIÓN**

**3.1 Presentación y envases**

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno(PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	



	<h1>MAÍZ MOTE</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-MM	Pág. 2 de 3

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

**3.2 Vida Útil**

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

**3.3 Rotulado**

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>MAÍZ MOTE</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-MM	Pág. 3 de 3

inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizarán considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>PAN</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 1 de 2

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Pan
1.2	Tipo de alimentos	Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Productos de panificación
1.4	Descripción General	Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el anexo.  La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .  En el Anexo N°07 panes (PAN-PA) se listan las denominaciones de panes que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave.	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.	

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario(*)	Bolsa	Poliétileno (PE)	25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(\*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y físico-organolépticas del Producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(\*\*) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo 3B de las Bases del Proceso de Compra).

#### 3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

#### 3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>PAN</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 2 de 2

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Fecha de Producción. Debe incluir el texto en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

**4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

**4.1** Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

**4.2 Para la materia prima e insumos:**

- a) Copia simple de la consulta web o Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención. En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante su producción.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), a excepción de productos de procesamiento primario, o Certificación equivalente otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado. La documentación debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima e insumos, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

**4.3 Para aditivos alimentarios:**

- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica de los aditivos alimentarios empleados, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

**4.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas, tubérculos, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:**

- e) Copia simple de la factura o boleta de compra.

**Nota:** Se considera como materia prima e insumo a los productos elaborados que se utilicen en el proceso productivo (papa sancochada, camote sancochado, yuca sancochada, pulpa de frutas u otro tipo de producto que sea sometido a algún proceso productivo (tratamiento térmico, molienda, entre otros).



	<b>QUEQUES</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: PAN-QE	Pág. 1 de 2

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica** Queque  
**1.2 Tipo de alimentos** Perecible  
**1.3 Grupo de alimentos** Productos de panificación  
**1.4 Descripción General** Es el producto obtenido por la cocción de masa elaborada con harina de trigo fortificado y/o harinas de granos andinos (quinua y/o kiwicha y/o cañihua), y/o harinas de leguminosas (tarwi y/o habas, entre otros), frutas y/u hortalizas, huevo fresco, aceite vegetal, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura, pasas, nueces, con o sin cocoa, con o sin chocolate, entre otros ingredientes, con o sin fortificación. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.  
 En el Anexo N°08 de queques (PAN-QE) se listan las denominaciones de queques que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave	
Aspecto	Uniforme, exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.	

**3. PRESENTACIÓN**

**3.1 Presentación y envase**

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Pirotín y bolsa	Papel Kraft y Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario(*)	Bolsa	Polietileno (PE)	25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(\*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y físico-organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de queque.

(\*\*) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo 3B de las Bases del Proceso de Compra).

**3.2 Vida útil**

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>QUEQUES</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: PAN-QE	Pág. 2 de 2

### 3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de producción. Debe incluir el texto en negrita: "**Producto de consumo inmediato en la Institución Educativa**".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

## 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Para la materia prima e insumos:

- a) Copia simple de la consulta web o Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación vigente durante el periodo de atención. En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), a excepción de productos de procesamiento primario, o Certificación equivalente otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado; la documentación debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

### 4.2 Para aditivos alimentarios:

- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

### 4.3 Para semillas, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:

- e) Copia simple de la factura o boleta de compra.



	<b>GALLETAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: GAL-GL	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Galletas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Galletería
1.4 Descripción General	Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con o sin otros cereales, con o sin granos andinos, con o sin leguminosas, con o sin tubérculos, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas y aceites comestibles, azúcar, sal, agua, con o sin fortificación y otros ingredientes permitidos, debidamente autorizados de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia suave y crocante.  En el Anexo N°04 galletas (GAL- GL) se listan las denominaciones de las galletas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios.	
Textura	Suave y crocante.	
Aspecto	Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	
Forma	Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crisinós, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.
Proteína (%)	Mínimo 8.5	Requisito del PNAEQW
Azúcares Totales (g/100g)	Menor a 22.5	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento
Grasa Saturada (g/100g)	Menor a 6	



	<b>GALLETAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: GAL-GL	Pág. 2 de 3

Sodio (mg/100g)	Menor a 800	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033-2016-SA
Grasas Trans (g de ácido trans/100g materia grasa)	Máximo 5	

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus(*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>

(\*) Para aquellos elaborados con harina de arroz y/o maíz.

Fuente: R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, y su modificatoria aprobada por R.M N° 225-2016/MINSA. Numeral 6.1.3 inciso b).

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado o Bilaminado o Trilaminado o BOPP cristal	Mínimo 0.025 kg (mínimo 4 unidades)
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>GALLETAS</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: GAL-GL</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>PAPA SECA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: TYL-PS	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
1.1 Denominación técnica	Papa seca
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Tubérculos y Leguminosas
1.4 Descripción General	Es el producto obtenido a partir de la papa la cual es deshidratada o secada industrialmente (alimento de procesamiento industrial).

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la variedad de la papa.	
Aspecto	Forma irregular, exenta de piedras u otras materias extrañas.	

**2.2 Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 011.802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos.

**2.3 Características Microbiológicas**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5 x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

**3. PRESENTACIÓN**

**3.1 Presentación y envases**

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado, Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	



	<b>PAPA SECA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: TYL-PS	Pág. 2 de 3

	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

**3.2 Vida Útil**

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

**3.3 Rotulado**

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

**4.1** Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

**4.2** Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.

**4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACALDA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



	<b>PAPA SECA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: TYL-PS	Pág. 3 de 3

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 1 de 4

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leguminosas (enteras o partidas)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Tubérculos y leguminosas
1.4 Descripción General	Es la leguminosa (arveja, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Química

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req.
Grado de calidad	Superior (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014/COR1 2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.5	0.5	0	-	
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0.5	1.5	0.5	1,5	1,5	2	0.8	
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	
Grano con Cascara (testa) máx	-	-	-	-	-	-	2	
Grano Abierto	-	2	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	6	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 2 de 4

Grano quemado (%)	0.5	-	-	-	-	-	0.5
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-
Total Grano dañado (%)	-	-	-	-	6	-	-
Materias extrañas (%)	0,20	0.2	0,2	1	1	0.075	0.2
Variedad contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-
Variedad contrastante y grano verdoso (%)			2				

Característica	Especificación							Referencia
Humedad	Máximo 15%							
Grado de calidad	Extra (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.	0	0	-	NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req.
Grano infectado (%)	0		-	-	-	-	0	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req.
Grano picado (%)	0	0.5	0.25	0	0	1	0.3	NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req.
Grano partido o quebrado (%)	1	1	1	-	-	1	1	NTP. 205.024:2014/ COR1:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req.
Grano con Cascara (testa) máx	-		-	-			1	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req.
Grano Abierto	-	1	-	-				NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grano descascarado máx. (%)	1	4	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	3	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	4.5		1			1		
Grano quemado (%)	0.2	-	-	-	-	-	0.2	
Otros defectos (grano abierto,	-	-	-	-	2	-	-	



	<b>LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 3 de 4

arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)							
Total Grano dañado (%)	-	-	-	0	2	-	-
Materias extrañas (%)	0.1	0.1	0,1	0	0	0.050	0.1
Variedad contrastante (%)	1	1	-	0	5	1	-
Variedad contrastante y Grano verdoso (%)			1				

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno de alta densidad	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

### 3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

### 3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).



	<h2>LEGUMINOSAS</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 4 de 4

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>ACEITE VEGETAL</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: GRA-AV	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

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

#### 2.2. Características Físico Químicas

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

#### 2.3. Características Microbiológicas

No aplica

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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



	<b>ACEITE VEGETAL</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: GRA-AV	Pág. 2 de 3

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (\*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).

(\*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>ACEITE VEGETAL</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 07</p>	<p>CÓDIGO: GRA-AV</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.

- 4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<h2>LECHE EVAPORADA ENTERA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 1 de 4

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Productos Lácteos
<b>1.4 Descripción General</b>	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento (Codex Stan 281-1971. Revisada 2018).</p> <p>No se permite el uso de leche compuesta, ni leche modificada, según Norma Técnica Peruana 202.085: 2015.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Características Organolépticas**

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema.	Requisito del PNAEQW.
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

**2.2. Características Físico Químicas**

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0	
Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5	
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0	

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.  
(a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración



	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 2 de 4

del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius*, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

### 2.3. Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 Kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gancho de la tapa</li> <li>- Gancho del cuerpo</li> <li>- Espesor de cierre</li> <li>- Altura de cierre</li> <li>- Porcentaje de arrugas</li> <li>- Hermeticidad (prueba de fuga)</li> <li>- Compacidad promedio <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Superposición mínima en laterales <math>\geq 45\%</math> o</li> <li>- Superposición mínima en esquinas <math>\geq 35\%</math>, según corresponda.</li> </ul>	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".



	<h2>LECHE EVAPORADA ENTERA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 3 de 4

		Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	
	Vacío	<b>Tolerancias:</b> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).	

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 09	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 4 de 4

características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>LECHE UHT</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: LAC- LU	Pág. 1 de 4

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Leche UHT
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Productos Lácteos
<b>1.4 Descripción General</b>	<p>Es un producto que se obtiene a partir de la leche, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 °C a 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. (NTP 202.100:2007(revisada 2014)/ENM1:2014.</p> <p>No se permite el uso de leche compuesta según NTP 202.085:2015.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Característica	Descripción	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito de PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, rancios, entre otros.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabor ácido o rancio u otros extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

**2.2 Características físico químicas**

Característica	Valor	Referencia
Densidad a 15°C (g/ml)	1,0296 – 1,0340	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0.14 – 0.18	
Extracto seco magro (g/100g)	Mínimo 8.2	
Extracto seco (g/100g)	Mínimo 11.2	
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g)	Mínimo 34	
Materia grasa láctea (g/100g)	Mínimo 3.0	



	<b>LECHE UHT</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: LAC- LU	Pág. 2 de 4

### 2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Caja	Multilaminado con tapa	Mínimo 1 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

### 3.2 Vida útil

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



	<b>LECHE UHT</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: LAC- LU	Pág. 3 de 4

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto y/o modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de presentación y lote), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>LECHE UHT</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: LAC- LU	Pág. 4 de 4

inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>QUESOS MADURADOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- QU	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
1.1 Denominación técnica	Quesos Madurados
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción General	Es el producto obtenido a partir de leche pasteurizada, el mismo que después de su fabricación se mantiene durante cierto tiempo en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácticos específicos.  La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos
Color	De acuerdo al tipo de queso madurado.	
Textura	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	

**2.2 Características Físico Químicas**

Tipos de quesos	Grasas en extracto seco (mínimo) <sup>(1)</sup> (%)	Humedad (máximo) <sup>(2)</sup> (%)	Extracto seco (mínimo) <sup>(3)</sup> (%)
<b>Quesos madurados sin mohos</b>			
Paria	45	48	52
Cuartirollo 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
Extra duro para rallar/parmesano	32	36	64



	<b>QUESOS MADURADOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- QU	Pág. 2 de 3

Método de ensayo:

(1) ISO 1735/IDF 005:2004

(2) Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004

(3) ISO 5534/IDF 004:2004

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

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio I.9. Quesos madurados.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa o envoltura(*)	Polietileno (PE)
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástica
	Bolsa	Polietileno (PE)

(\*) Envasado al vacío

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del



	<b>QUESOS MADURADOS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- QU	Pág. 3 de 3

alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos deben ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>CREMA LÁCTEA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 1 de 3

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Crema Láctea
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos Lácteos
- 1.4 Descripción General** Producto obtenido a partir de leche en polvo, azúcar, saborizada, entre otros ingredientes, enriquecido con vitaminas y minerales, con o sin ácidos grasos esenciales<sup>1</sup>. Puede contener pasta de cacao.
- Se encuentra prohibido el uso de edulcorantes como sustituto del azúcar.
- (1) DHA y/o EPA y/o ARA y/u otros.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisitos del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Semisólido, homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	
Textura	Suave, cremosa.	

### 2.2 Características físico-químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW
Ácidos Grasos Esenciales* (%)	Mínimo 3.6	
Índice de Peróxido (meq de oxígeno activo/kg)	Máximo 10	
Azúcares totales (g/100g)	Menor de 22.5	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento"
Sodio (mg/100g)	Menor de 800	
Grasas saturadas (g/100g)	Menor a 6	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. D.S 033-2016-SA.
Grasas trans (g de ácido trans/100g materia grasa)	5	

\* En caso sea fortificado con Ácidos Grasos Esenciales.

### 2.3 Características microbiológicas

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

(\*) Solo en caso de chocolates rellenos

(\*\*) Hacer compósito para n=5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.



	<h1>CREMA LÁCTEA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 2 de 3

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado rígido termoformado	Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, con cucharita de plástico en presentación individual (protegido y adherido al envase).	Min. 0.010 kg
	Multilaminado flexible	Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, en presentación individual.	Min. 0.010 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado.	Establecido por el fabricante

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*\*) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de Origen (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(\*\*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado,



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CREMA LÁCTEA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 3 de 3

que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>MANTEQUILLA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- MA	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>																														
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Mantequilla																													
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible																													
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Productos Lácteos																													
<b>1.4 Descripción General</b>	Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.  La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .																													
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>																														
<b>2.1 Características Organolépticas</b>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabor y Olor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.</td> <td rowspan="2">NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.</td> <td>Requisito del PNAEQW</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Especificación	Referencia	Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.	Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW																			
Características	Especificación	Referencia																												
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.																												
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.																													
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW																												
<b>2.2 Características Físico Químicas</b>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%).</td> <td>Máximo 16</td> <td rowspan="5">NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa de leche (%).</td> <td>Mínimo 80</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche (%).</td> <td>Máximo 2</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido oleico (%).</td> <td>Máximo 0.3</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)</td> <td>Máximo 1.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Especificación	Referencia	Humedad (%).	Máximo 16	NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.	Materia grasa de leche (%).	Mínimo 80	Sólidos no grasos de la leche (%).	Máximo 2	Acidez expresada como ácido oleico (%).	Máximo 0.3	Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1.0																
Características	Especificación	Referencia																												
Humedad (%).	Máximo 16	NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.																												
Materia grasa de leche (%).	Mínimo 80																													
Sólidos no grasos de la leche (%).	Máximo 2																													
Acidez expresada como ácido oleico (%).	Máximo 0.3																													
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1.0																													
<b>2.3 Características Microbiológicas</b>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>	Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		m	M	Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>	<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Agente Microbiano						Categoría	Clase	n	c	Límite por g																				
	m	M																												
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>																								
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>																								
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>																								
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.																														
<b>3. PRESENTACIÓN</b>																														



	<h1>MANTEQUILLA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- MA	Pág. 2 de 3

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Envoltura	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>MANTEQUILLA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: LAC- MA	Pág. 3 de 3

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realizó de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

**Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

**Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deberán estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>AZÚCAR RUBIA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: AZU-AZ	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

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

#### 2.2. Características Físico Químicas

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

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 <sup>2</sup>	2 x 10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancada.

### 3. PRESENTACIÓN



	<h1>AZÚCAR RUBIA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: AZU-AZ	Pág. 2 de 3

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>AZÚCAR RUBIA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: AZU-AZ	Pág. 3 de 3

- 4.1. Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### **Análisis Organoléptico y Físico químico**

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### **Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>PANELA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: AZU-PL	Pág. 1 de 3

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>				
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Panela granulada			
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible.			
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Azúcares.			
<b>1.4 Descripción General</b>	<p>Es el producto en forma de cristales sueltos, obtenido por evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. La granulación se consigue mediante enfriamiento y batido en la etapa final de cristalización.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. Asimismo, no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Solo se usa aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.</p>			
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>				
<b>2.1. Características Organolépticas</b>				
	<b>Características</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>	
	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto (*), desde amarillo claro hasta el marrón.	NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.	
	Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores extraños.		
	Aspecto	Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.		
	(*) Variedad de la caña, condiciones agrocológicas, proceso de elaboración.			
<b>2.2. Características Físico Químicas</b>				
	<b>Características</b>	<b>Especificación</b>		NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.
		<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	
	Polarización	69	93	
	Humedad (% m/m)	-	4	
	Azúcares reductores (% m/m)	5	-	
	Azúcares totales (% m/m)	-	93	
	Impurezas insolubles (mg/kg)	-	5000	
	Proteínas (N x 6,25) (% m/m)	0,2	-	
	Cenizas (% m/m)	1	-	



	<b>PANELA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: AZU-PL	Pág. 2 de 3

Minerales	Hierro (mg/kg)	20	-
	Fósforo (mg/kg)	50	-
	Calcio (mg/kg)	100	-
	Potasio (mg/kg)	1000	-

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 <sup>2</sup>	2 x 10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancada.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE).	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE).	
	Sacos	Polipropileno.	

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.



	<h1>PANELA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: AZU-PL	Pág. 3 de 3

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.  
 Para la 1° y 2° entrega mensual y la 1° entrega bimensual, se puede aceptar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FHH-HH	Pág. 1 de 3

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**1.1 Denominación técnica** Hierro Hemínico en Polvo

**1.2 Tipo de alimentos** No Perecible

**1.3 Grupo de alimentos** Fuente de Hierro Hemínico

**1.4 Descripción General** Producto obtenido a partir de sangre de vacuno o porcino sometido a un proceso tecnológico que permite la obtención del hierro hemínico en polvo, altamente biodisponible, para uso en la industria alimentaria de productos destinados al consumo humano.

**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características Organolépticas**

Características	Especificación	Referencia
Color	Rojo oscuro en diferentes tonalidades.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Polvo micro granulado, exento de materias extrañas.	

**2.2 Características físico-químicas**

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW
Hierro (mg/100g)	Mínimo 188	

**2.3 Características microbiológicas**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i> (**)	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

(\*)Sólo para productos que contengan leche o cereales

(\*\*)Sólo para productos que contengan leche, cacao o 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 IV.4. Mezclas en seco que requieren cocción (pudines, flanes, otros).

**3. PRESENTACIÓN**

**3.1 Presentación y envases**

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado



	<b>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FHH-HH	Pág. 2 de 3

	Bolsa	Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno
	Caja	Cartón corrugado

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

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de Origen (Requisito Adicional en caso corresponda).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FHH-HH	Pág. 3 de 3

4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.4 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

#### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

#### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<h2>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Snack de Productos Naturales
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Frutos y Semillas
1.4 Descripción General	<p>Bocadito compuesto por Semillas oleaginosas (maní, nueces u otros) y frutas secas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras), con o sin adición de sal.</p> <p>Bocadito compuesto por leguminosas secas o deshidratadas y tostada (habas u otras) o cereales secos o deshidratados y tostados (maíz u otros), con o sin adición de sal.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>El producto maní con o sin pasas forma parte del presente grupo de alimentos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios.	
Aspecto	Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios u otras materias extrañas.	

#### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%) (*)	Máximo 18%	NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX STAN 67-1981
Humedad (%) (**)	Máximo 3	
Cenizas totales (%)	Máximo 4	NTP 209.226: 1984 (REV. 2016) BOCADITOS. Requisitos
Índice de acidez Expresado en ácido oleico (%)	Máximo 0.3	
Índice de Peróxido (Meq/kg)	Máximo 5	

(\*) Solo aplica para el snack de productos naturales que contenga pasas.

(\*\*) Solo Aplica para el snack de productos naturales fritos.



	<b>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 2 de 3

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.5 Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada	Mín. 0.018 Kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

### 3.2 Vida útil

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

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la



	<b>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 3 de 3

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>ACEITUNAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 1 de 3

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

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

### 2.2 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.4. Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera o fermentadas.

### 2.3 Características Físico Químicas

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
<b>Defectos:</b>		
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
<b>Huesos:</b>		
Para deshuesadas	Exento	Exento
<b>Esquirlas:</b>		
Para deshuesadas	Exento	Exento
<b>Huesos rotos:</b>		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

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



	<b>ACEITUNAS</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 2 de 3

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra
Acidez (ácido Láctico) de la salmuera	Mínimo 0.5%	Min. 0.6% y Máx. 2.0%
pH de salmuera	Máximo 4.0	Máximo 4.2

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

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

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

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

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>ACEITUNAS</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 06	CÓDIGO: FYS-AT	Pág. 3 de 3

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos deben ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



	<b>CHOCOLATE PARA TAZA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CHO-CT	Pág. 1 de 3

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Color	Marrón oscuro, uniforme.	
Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Químicas

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

#### 2.3. Características Microbiológicas

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

(\*\*)Hacer compósito para n=5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Presentación y envases

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



	<b>CHOCOLATE PARA TAZA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CHO-CT	Pág. 2 de 3

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

### 3.2. Vida Útil

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

### 3.3. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (\*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	<b>CHOCOLATE PARA TAZA</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CHO-CT	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizarán considerando lo siguiente:

##### Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

##### Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



 <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h2>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: VYF-VG	Pág. 1 de 2

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Vegetales y frutas frescas
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Vegetales y frutas
1.4	<b>Descripción General</b>	<p>Se denomina productos frescos a la gama de frutas (sin maduración forzada), hortalizas, tubérculos y raíces frescas, entre otros productos perecibles, de producción o procesamiento primario.</p> <p>En el Anexo N°06 vegetales y frutas frescas (VYF-VG) se listan las denominaciones de los productos frescos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Aspecto	Madurez en estado óptimo, íntegro de tamaño uniforme, sin picaduras sin magulladuras, exento de materias extrañas (tierra, piedras, insectos u otros)	

#### 2.2 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.3 Presentación y envase

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, (limpios y secos) resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra magulladuras y que permita la ventilación del producto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno, polietileno, kraft.	De acuerdo a lo establecido en la tabla de alimentos.
	Papel	Kraft, aluminio, seda, platino.	



	<h2>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: VYF-VG	Pág. 2 de 2

	Malla	Polietileno y/o Polipropileno	
Envase secundario	Jabas	Plástico	Establecido por el productor

### 3.4 Vida útil

De acuerdo a lo establecido por el productor.

### 3.5 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación establecido por el PNAEQW, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que puede estar consignado en etiqueta autoadhesiva.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente durante la cosecha y post cosecha del producto expedido por el SENASA.
- 4.2 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional.
- 4.3 Factura o boleta de venta.

Nota: Para el caso de la Papa nativa, aplica lo establecido en el Anexo N° 06 Vegetales y frutas frescas



	<b>HIERRO INORGÁNICO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HII-HI	Pág. 1 de 2

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Hierro inorgánico
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Fuente de Hierro
1.4 Descripción General	Todos los compuestos de hierro para la fortificación de alimentos excepto aquellos de disponibilidad baja.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico de cada compuesto	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Característico de cada compuesto	

#### 2.2 Características físico-químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Bolsa	Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno
	Caja	Cartón corrugado

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

#### 3.2 Rotulado

El rotulado debe contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.



	<h2>HIERRO INORGÁNICO</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HII-HI	Pág. 2 de 2

- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (\*) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de Origen (Requisito Adicional en caso corresponda).
- Información nutricional (requisito adicional).

(\*)Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la entidad competente.
- 4.2 Copia del DMS.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe técnico.





### III.ANEXOS

ANEXO N° 01 HARINAS EXTRUIDAS (HAR-HE)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO DE HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN <sup>3</sup> HIERRO (Mg) (Min)
HAR-HE-001	HARINA DE ARROZ	0.35 <sup>2</sup>	0.40
HAR-HE-002	HARINA DE KIWICHA	5.30 <sup>1</sup>	6.10
HAR-HE-003	HARINA DE CEBADA	9.60 <sup>1</sup>	11.04
HAR-HE-004	HARINA DE MAIZ	2.00 <sup>1</sup>	2.30
HAR-HE-005	HARINA DE QUINUA	9.65 <sup>1</sup>	11.10
HAR-HE-006	MEZCLA DE HARINAS (a)	-	-
HAR-HE-007	HARINA TRIGO FORTIFICADO (b)	5.50 <sup>1</sup>	-
HAR-HE-008	HARINA DE HABA	4.63 <sup>1</sup>	5.32
HAR-HE-009	HARINA DE TARWI	1.38 <sup>1</sup>	1.59
HAR-HE-010	HARINA DE ARVEJA	4.36 <sup>1</sup>	5.01
HAR-HE-011	MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADO (b)	0.40 <sup>1</sup>	-
HAR-HE-012	HARINA DE CAÑIHUA	15.20 <sup>1</sup>	17.48
HAR-HE-013	HARINA DE MACA	7.97 <sup>1</sup>	9.17



- 1: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017 - Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.  
2: Tabla de Composición de Alimentos de Centro América 2012 - Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Organización Panamericana de la Salud (OPS).  
3: Mínimo nivel de contenido de hierro para considerar a la harina extruida como fortificada para el cumplimiento de la promesa suscrita en el Formato N° 17 de las Bases de la modalidad Productos.

Donde:

- a) No se establece contenido de hierro, ni valor de fortificación por lo que no corresponde su evaluación como alimento fortificado a entregar de manera facultativa.
- b) Alimentos fortificados que deben ser entregados según corresponda su programación, por lo que no corresponde su evaluación como alimento fortificado a entregar de manera facultativa.

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

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-TB-001	HARINA DE YUCA
HAR-TB-002	HARINA DE PAPA
HAR-TB-003	HARINA DE MACA
HAR-TB-004	HARINA DE CAMOTE



ANEXO N° 03 HARINAS PRECOCIDAS (HAR-PC)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	FORMULACIÓN
HAR-PC-001	MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAÍZ AMARRILLO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.	- MAÍZ 56.10 - MANÍ 37.40 - PROTEINA AISLADA DE SOYA 6.40 - SULFATO FERROSO 0.08 - ∞ - TOCOFEROL 0.02
HAR-PC-002	HARINA DE TARWI	
HAR-PC-003	HARINA DE MAÍZ MORADO	



ANEXO N° 04 GALLETAS (GAL-GL)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
GAL-GL-001	GALLETA CON CEREALES
GAL-GL-002	GALLETA INTEGRAL
GAL-GL-003	GALLETA CON MACA
GAL-GL-004	GALLETA CON QUINUA
GAL-GL-005	GALLETA CON KIWICHA
GAL-GL-006	ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS



ANEXO N° 05 HOJUELAS PRECOCIDAS (CER-CE)

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



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

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
VYF-VG-001	PAPA NATIVA



	<h1>PAPA NATIVA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP										
Versión N° 02	CÓDIGO: VGY-VG	Pág. 1 de 6										
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>												
<p>1.1 Denominación técnica 1.2 Tipo de alimentos 1.3 Grupo de alimentos 1.4 Descripción General</p>	<p>Papa nativa fresca (<i>Solanum tuberosum sp andigena</i>) No Perecible Vegetales y frutas</p> <p>La papa nativa del género andigena, es un tubérculo, harinoso de pulpa amarilla, azul y roja cosechada en su madurez fisiológicamente madura y libre de daños físicos, biológicos y/o plagas, provenientes de campos agros ecológicos, donde se aplica innovaciones y estrategias agroecológicas. Sin uso de plaguicidas; exento de cualquier olor y/o sabores extraños, de apariencia uniforme, textura firme, libre de partículas extrañas en la cosecha, para finalmente pasar a selección, clasificación, envasados y almacenamiento. Las papas nativas también conocidas como papa regalo se caracterizan por una variabilidad de especies y de color de su cascara, varía de color negro, amarilla a rosado. Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).</p> <p>Variedades de papas nativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peruanita amarilla</li> <li>▪ Amarilla del centro</li> <li>▪ Camotillo rosado</li> <li>▪ Muruhuayro amarillo</li> <li>▪ Huayro negro</li> <li>▪ Huayro macho</li> <li>▪ Huamantanga</li> <li>▪ Cacho de Toro</li> <li>▪ Sumacc soncco</li> <li>▪ Qeqorani</li> <li>▪ Runtus</li> <li>▪ Puka runtus</li> </ul>											
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>												
<b>2.1 Características Organolépticas</b>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.</td> <td rowspan="3">NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme.</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Especificación	Referencia	Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	Textura	Firme.		
Características	Especificación	Referencia										
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición										
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.											
Textura	Firme.											



		<h1>PAPA NATIVA</h1>				ESP-003-PNAEQW-UOP																																							
Versión N° 02		CÓDIGO: VGY-VG				Pág. 1 de 6																																							
Aspecto		Homogéneo, excepto de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: racha y pudrición; libre de materias extrañas visibles (tierra, piedras u otros)																																											
<h2>2.2 Características Físico Químicas</h2>																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>Humedad máxima: 70 %</td> <td rowspan="18">                     NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición                 </td> </tr> <tr> <td>Forma</td> <td>Alargada y oblongas</td> </tr> <tr> <td>Piel</td> <td>Color rojo, amarillo, azul, morado, con ojos profundos y/o superficiales.</td> </tr> <tr> <td>Pulpa</td> <td>Amarilla, azul, rojo</td> </tr> <tr> <td>Materia seca</td> <td>Mayor e igual al 25%</td> </tr> <tr> <td>Gravedad específica</td> <td>1.108</td> </tr> <tr> <td>Sanidad</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Inmadurez (no pelona)</td> <td>Menor e igual del 3%</td> </tr> <tr> <td>Cortes, cicatrices, magulladuras,</td> <td>Menor e igual al 3%</td> </tr> <tr> <td>Brota miento</td> <td>Menor e igual del 2% (no mayor a 1 mm)</td> </tr> <tr> <td>Verde amiento</td> <td>Menor e igual del 2%</td> </tr> <tr> <td>Pudrición seca</td> <td>Máximo 1%</td> </tr> <tr> <td>Pudrición humedad</td> <td>Máximo 0%</td> </tr> <tr> <td>Comeduras, perforaciones, galerías</td> <td>Máximo 2%</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de variedades</td> <td>Máximo 2%</td> </tr> <tr> <td>Tierra (arena, limo y/o arcilla)</td> <td>Máximo 0.25%</td> </tr> <tr> <td>Tamaño (Grado de calidad)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Diámetro ecuatorial (mm)</td> <td>Primera: Máximo: 120 – Mínimo: 80 Segunda: Máximo: 79 – Mínimo: 50</td> </tr> <tr> <td>Peso (g)</td> <td>Maximo:80 - Mínimo: 60</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Especificación	Referencia	Humedad	Humedad máxima: 70 %	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición	Forma	Alargada y oblongas	Piel	Color rojo, amarillo, azul, morado, con ojos profundos y/o superficiales.	Pulpa	Amarilla, azul, rojo	Materia seca	Mayor e igual al 25%	Gravedad específica	1.108	Sanidad		Inmadurez (no pelona)	Menor e igual del 3%	Cortes, cicatrices, magulladuras,	Menor e igual al 3%	Brota miento	Menor e igual del 2% (no mayor a 1 mm)	Verde amiento	Menor e igual del 2%	Pudrición seca	Máximo 1%	Pudrición humedad	Máximo 0%	Comeduras, perforaciones, galerías	Máximo 2%	Mezcla de variedades	Máximo 2%	Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0.25%	Tamaño (Grado de calidad)		Diámetro ecuatorial (mm)	Primera: Máximo: 120 – Mínimo: 80 Segunda: Máximo: 79 – Mínimo: 50	Peso (g)	Maximo:80 - Mínimo: 60		
Características	Especificación	Referencia																																											
Humedad	Humedad máxima: 70 %	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																																											
Forma	Alargada y oblongas																																												
Piel	Color rojo, amarillo, azul, morado, con ojos profundos y/o superficiales.																																												
Pulpa	Amarilla, azul, rojo																																												
Materia seca	Mayor e igual al 25%																																												
Gravedad específica	1.108																																												
Sanidad																																													
Inmadurez (no pelona)	Menor e igual del 3%																																												
Cortes, cicatrices, magulladuras,	Menor e igual al 3%																																												
Brota miento	Menor e igual del 2% (no mayor a 1 mm)																																												
Verde amiento	Menor e igual del 2%																																												
Pudrición seca	Máximo 1%																																												
Pudrición humedad	Máximo 0%																																												
Comeduras, perforaciones, galerías	Máximo 2%																																												
Mezcla de variedades	Máximo 2%																																												
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0.25%																																												
Tamaño (Grado de calidad)																																													
Diámetro ecuatorial (mm)	Primera: Máximo: 120 – Mínimo: 80 Segunda: Máximo: 79 – Mínimo: 50																																												
Peso (g)	Maximo:80 - Mínimo: 60																																												
<h2>2.3 Características Microbiológicas</h2>																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Agente microbiano</th> <th>Categoría</th> <th>Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25g</td> <td>-----</td> </tr> </tbody> </table>		Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-----																							
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M																																							
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																																							
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-----																																							
Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).																																													



**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL ANÁLISIS DE PLAGUICIDAS PARA EL CULTIVO DE PAPA (Nivel máximo permisible):**

PRINCIPIO ACTIVO (*)	LMR (ppm)
Abamectin	0.01
Azinphos-methyl	0.05
Benalaxyl	0.02
Beta Cyfluthrin	0.04
Bifentrin	0.05
Boscalid	2
Buprofezin	0.05
Captan	0.05
Carboxin	0.05
Chlorothalonil	0.1
Chlorantraniliprole	0.02
Chlorpyrifos	2
Clethodim	0.5
Clothianidin	0.05
Copper Oxychloride	5
Copper Oxide	5
Cymoxanil	0.05
Cypermethrins (incluidas alpha y zeta cypermethrin)	0.05
Cyromazine	0.8
Cyhalothrin (Incluidas lambdacyhalothrin)	0.02
Deltamethrin	0.01
Diazinon	0.01
Difenoconazole	4
Dimethoate	0.05
Dimethomorph	0.05
Dithiocarbamates	0.2
Etofenprox	0.5
Ethephon	0.05
Ethoprophos	0.05
Feramidone	0.02
Fenazaquin	0.01
Fenpyroximate	0.05
fenvalerate	0.02
Fipronil	0.02
Fluazifop-Butyl	1
Fluopyram	0.03
Flutolanil	0.2
Folpet	0.1
Fosetyl-Aluminum	2
Imazalil	5
Imidacloprid	0.5
Iprodione	0.5
Iprovalicard	0.01
Linuron	0.05
Lufenuron	0.05
Mancozeb	0.2
Metalaxyl	0.05
Metaldehyde	0.15
Metamidophos	0.05
metiram	0.2
Metribuzin	0.6
Oxamyl	0.1
Penconazole	0.05



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>PAPA NATIVA</h2>	ESP-003-PNAEQW-UOP																																						
Versión N° 02	CÓDIGO: VGY-VG	Pág. 1 de 6																																						
	<table border="1"> <tr><td>Permethrin</td><td style="text-align: right;">0.05</td></tr> <tr><td>Pirimicarb</td><td style="text-align: right;">0.2</td></tr> <tr><td>Prochloraz</td><td style="text-align: right;">0.05</td></tr> <tr><td>Propamocarb</td><td style="text-align: right;">0.3</td></tr> <tr><td>Propineb</td><td style="text-align: right;">0.3</td></tr> <tr><td>Pyridaben</td><td style="text-align: right;">0.05</td></tr> <tr><td>Pyraclostrobin</td><td style="text-align: right;">0.02</td></tr> <tr><td>Quizalafop-p-tefuryl</td><td style="text-align: right;">0.2</td></tr> <tr><td>Spiromesifen</td><td style="text-align: right;">0.02</td></tr> <tr><td>Tebuconazole</td><td style="text-align: right;">0.02</td></tr> <tr><td>Tefluthrin</td><td style="text-align: right;">0.01</td></tr> <tr><td>Thiabendazole</td><td style="text-align: right;">15</td></tr> <tr><td>Thiamethoxan</td><td style="text-align: right;">0.25</td></tr> <tr><td>Thiram</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>Tolclofos-methyl</td><td style="text-align: right;">0.2</td></tr> <tr><td>Triadimenol</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>Trifloxystrobin</td><td style="text-align: right;">0.02</td></tr> <tr><td>Triflumuron</td><td style="text-align: right;">0.05</td></tr> <tr><td>Ziram</td><td style="text-align: right;">0.3</td></tr> </table> <p>Referencia. NTS-128-MINSA/2016/DIGESA. Norma Sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano. R.M. N°1006-2016/MINSA.</p> <p>(*) Podrá ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.</p>	Permethrin	0.05	Pirimicarb	0.2	Prochloraz	0.05	Propamocarb	0.3	Propineb	0.3	Pyridaben	0.05	Pyraclostrobin	0.02	Quizalafop-p-tefuryl	0.2	Spiromesifen	0.02	Tebuconazole	0.02	Tefluthrin	0.01	Thiabendazole	15	Thiamethoxan	0.25	Thiram	0.1	Tolclofos-methyl	0.2	Triadimenol	0.1	Trifloxystrobin	0.02	Triflumuron	0.05	Ziram	0.3	
Permethrin	0.05																																							
Pirimicarb	0.2																																							
Prochloraz	0.05																																							
Propamocarb	0.3																																							
Propineb	0.3																																							
Pyridaben	0.05																																							
Pyraclostrobin	0.02																																							
Quizalafop-p-tefuryl	0.2																																							
Spiromesifen	0.02																																							
Tebuconazole	0.02																																							
Tefluthrin	0.01																																							
Thiabendazole	15																																							
Thiamethoxan	0.25																																							
Thiram	0.1																																							
Tolclofos-methyl	0.2																																							
Triadimenol	0.1																																							
Trifloxystrobin	0.02																																							
Triflumuron	0.05																																							
Ziram	0.3																																							
<h3>3. PRESENTACIÓN</h3>																																								
<h4>3.1 Presentación y envases</h4>																																								
Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Envase primario</td> <td>Bolsas con agujeros</td> <td>Polietileno(PE) o polipropileno (PP)</td> <td>1.0 a 5.0 kg</td> </tr> <tr> <td>Mallas</td> <td>Polipropileno de alta densidad (PEAD)</td> <td>1.0 a 5.0 kg</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Envase secundario</td> <td>Bolsas con agujeros</td> <td>Polietileno de alta densidad.(PEAD)</td> <td>Máximo 25.0 kg</td> </tr> <tr> <td>Mallas</td> <td>Polipropileno de alta densidad.(PEAD)</td> <td>Máximo 25.0 kg</td> </tr> <tr> <td>Envase opcional</td> <td>Jabas</td> <td>Plástico de uso alimentario</td> <td>Máximo 25.0 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase primario	Bolsas con agujeros	Polietileno(PE) o polipropileno (PP)	1.0 a 5.0 kg	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	1.0 a 5.0 kg	Envase secundario	Bolsas con agujeros	Polietileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg	Mallas	Polipropileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg	Envase opcional	Jabas	Plástico de uso alimentario	Máximo 25.0 kg																		
Envase	Tipo	Material	Capacidad																																					
Envase primario	Bolsas con agujeros	Polietileno(PE) o polipropileno (PP)	1.0 a 5.0 kg																																					
	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	1.0 a 5.0 kg																																					
Envase secundario	Bolsas con agujeros	Polietileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg																																					
	Mallas	Polipropileno de alta densidad.(PEAD)	Máximo 25.0 kg																																					
Envase opcional	Jabas	Plástico de uso alimentario	Máximo 25.0 kg																																					
Referencia: La Papa nativas deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP Versión 01 3 de 3 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas nativas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, calidad y variedad.																																								



	<b>PAPA NATIVA</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: VGY-VG	Pág. 1 de 6
<p><b>3.2 Vida útil</b> De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.</p> <p><b>3.3 Rotulado</b> El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del producto.</li><li>• Peso neto.</li><li>• Nombre o razón social y dirección del productor.</li><li>• Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).</li><li>• Fecha de vencimiento.</li><li>• Condiciones de conservación.</li><li>• Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.</li><li>• Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.</li></ul> <p>La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente. (Para el caso del producto Papa nativa fresca la fecha de vencimiento en la liberación deberá ser 30 días posteriores a la culminación del periodo de atención de la entrega correspondiente).</p> <p>El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas se permite el uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.</p> <p>Referencia: "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.</p>		
<b>4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS</b>		
<p>4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por SENASA.</p> <p>4.2 Copia de la Constancia de Productor Agropecuario, emitido por la Dirección Regional de Agricultura o Agencia Agraria correspondiente. D.L. N° 887-96 Ley de Reestructuración Empresarial de las Empresas Agrarias, D.S. N° 107-98-EF, Reglamento (28.11.98). Para verificar la trazabilidad: el origen del producto, área de cosecha, variedad de cultivo y volumen de producción (emitido por campaña) y/o copia de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por el INIA- MINAGRI.</p> <p>4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.</p>		



 <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>PAPA NATIVA</h2>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: VGY-VG</p>	<p>Pág. 1 de 6</p>
<p>4.4 Factura o boleta de venta</p> <p>Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:</p> <p><b><u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u></b></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.</p> <p><b><u>Análisis Microbiológico</u></b></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.</p> <p>Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.</p>		



ANEXO N° 07 PAN (PAN-PA)

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



		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-007	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		Queso	40.00
		Leche	13.60
		Azúcar	8.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-008	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	40.00
		aceitunas	40.00
		Azúcar	10.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-009	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		harina de kiwicha	40.00
		Agua	40.00
		Azúcar	10.00
		Leche en polvo	8.00
		Pasa chica picadas	12.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-010	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		harina de quinua	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche en polvo	12.00
		Pasa chica picadas	12.00
		levadura	0.80
		sal	1.20
		manteca	8.00
PAN-PA-011	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	12.00
		Azúcar	6.00
		Queso maduro	40
		Agua	67.7
		Levadura	0.7
		Sal	0.60
		Manteca vegetal	5.00
PAN-PA-012	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	12.0
		Azúcar	6.00
		Queso maduro	40
		Agua	67.70
		Levadura	0.7
		Sal	0.6
		Manteca vegetal	5.00
PAN-PA-013	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50
		Harina de cebada	10
		Harina de avena	10



		Azúcar	6
		Mantequilla	20
		Manteca vegetal	2.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
PAN-PA-014	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	64.10
		Harina de quinua	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas chicas	10.00
		Azúcar	8.00
		Levadura	0.70
		Manteca vegetal	10.00
		Sal	1.00
PAN-PA-015	PAN DE MAIZ	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	83.30
		Harina de maiz sin extruida	33.30
		Azúcar	6.00
		Manteca vegetal	6.5
		Levadura	1.5
		Sal	0.7
PAN-PA-016	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina integral	20.00
		Agua	72.5
		Azúcar	5.00
		Manteca vegetal	7.00
		Levadura	0.70
		Sal	0.80
PAN-PA-017	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Fuente de Hierro hemínico (*)	5.60
		Azúcar rubia	8.0
		Agua	60.00
		leche entera en polvo	12.0
		chips de chocolate	8.00
		Sal	1.00
		Manteca	9.00
		Levadura	1.7
PAN-PA-018	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Agua	64.10
		Pasas	10.00
		Azúcar	8.00
		Sal	1.00
		Manteca vegetal	10.00
		Levadura	0.7
PAN-PA-019	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	72.4
		Azúcar	10.00
		Manteca vegetal	8.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.60
		Leche entera evaporada	12.00
		Huevo fresco	16
PAN-PA-020	PAN DE TARWI CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00



		Agua	62.10
		Harina de tarwi	10.00
		Manteca vegetal	7.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.0
		Azúcar	7.00
		Sal	0.60
		Levadura seca	1.50
PAN-PA-021	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	8.00
		Manteca vegetal	8.00
		Leche entera en polvo	8.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
		Huevo Fresco	6.00
PAN-PA-022	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de avena	10.00
		Azúcar	6.00
		Mantequilla	20.00
		Manteca vegetal	2.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
PAN-PA-023	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Aceituna	40.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	10.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.20
PAN-PA-024	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Aceituna	40.00
		Azúcar	8.00
		Manteca Vegetal	10.00
		Levadura	1.00
		Sal	0.20
PAN-PA-025	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	6.00
		Mantequilla	20.00
		Manteca vegetal	2.00
		Sal	0.60
		Levadura	1.00
PAN-PA-026	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	8.00
		Leche entera en polvo	14.00
		Pasas	10.00
		Manteca vegetal	8.00



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



PAN-PA-033	PAN DE CHOCOLATE CON PASAS Y LECHE	Agua	50.00
		Leche en polvo	12.90
		Azúcar	9.60
		Manteca	9.60
		Levadura	0.90
		sal	1.40
		Chocolate	4.80
		Pasas	10.00
PAN-PA-034	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	10.90
		Levadura	1.30
		sal	1.10
		Queso	34.00
PAN-PA-035	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		sal	1.10
		Queso	36.70
PAN-PA-036	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.50
		Leche en polvo	14.10
		Azúcar	7.90
		Manteca	7.20
		Levadura	1.10
		sal	1.20
		Harina de quinua	10.10
		Pasas	10.80
PAN-PA-037	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Azúcar	7.80
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		sal	1.10
		Aceituna	40.00
PAN-PA-038	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	59.80
		Harina integral	25.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	16.30
		Levadura	1.60
		sal	1.40
PAN-PA-039	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Leche en polvo	25.00
		Azúcar	15.00
		Mantequilla	20.00
		Levadura	1.40
		sal	0.60
		huevos	10.00



		Esencia de chancay	0.20
PAN-PA-040	PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de camote	25.00
		Agua	72.50
		Leche En Polvo	15.00
		Pasas	12.50
		Azúcar	10.00
		Manteca Vegetal	12.50
		Levadura	1.30
		Sal	0.80
PAN-PA-041	PAN DE YUCA Y MANTEQUILLA	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Harina De Yuca	25.00
		Agua	72.50
		Mantequilla	25.00
		Azúcar	10.00
		Manteca	2.50
		Levadura	1.00
		Sal	0.80
PAN-PA-042	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.00
		Harina de kiwicha	10.00
		pasas chicas	10.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		leche en polvo	13.00
PAN-PA-043	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.00
		Harina de Quinoa	10.00
		pasas chicas	10.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		leche en polvo	13.00
PAN-PA-044	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro (relleno)	20.00
		leche en polvo	12.00
		Queso maduro (masa)	14.00
PAN-PA-045	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro	34.00
		leche en polvo	12.00
		Agua	50.00



PAN-PA-046	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Aceituna	40.00
PAN-PA-047	PAN CON ACEITUNAS (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
PAN-PA-048	PAN DE PLATANO	Aceituna (en masa)	40.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	8.00
		Levadura	0.60
PAN-PA-049	PAN INTEGRAL	Sal	0.60
		Harina de plátano	20.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	8.00
PAN-PA-050	PAN FORTIFICADO	Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Harina Integral	20.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.00
		Azúcar	8.00
PAN-PA-051	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Manteca	8.00
		Levadura	0.60
		Sal	0.60
		Sangre en polvo (*)	5.60
		Pasas	8.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
PAN-PA-052	PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE	Agua	68.00
		Queso maduro (masa)	15.00
		Leche en polvo	18.80
		Manteca	3.80
		Azúcar	5.00
		Levadura	2.00
PAN-PA-052	PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE	Sal	1.30
		Queso maduro (empanada)	23.30
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	70.30
		Harina de camote	25.10
		Leche en polvo	12.40
		Pasas	12.40
		Manteca	6.80
		Azúcar	7.60
		Levadura	1.90
Sal	1.60		
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	71.10
		Harina de habas	13.70



PAN-PA-053	PAN DE HABAS CON PECANA, AJONJOLI Y LECHE	Leche en polvo	11.30
		Pecana (nueces)	7.90
		Manteca	6.80
		Azúcar	9.20
		Levadura	1.60
		Sal	1.30
		Ajonjoli tostado	7.90
PAN-PA-054	PAN DE ALGARROBO CON PASAS, AJONJOLI Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.40
		Harina de algarrobo	17.60
		Leche en polvo	11.80
		Pasas	11.80
		Manteca	7.10
		Azúcar	8.20
		Levadura	1.80
		Sal	1.30
		Ajonjoli tostado	8.20
PAN-PA-055	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de kiwicha	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Pasas	12.50
		Manteca	6.60
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.60
Sal	1.30		
PAN-PA-056	PAN DE PALLAR CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	73.00
		Harina de pallar (pallar seco)	24.30
		Leche en polvo	12.40
		Pasas	12.40
		Manteca	8.60
		Azúcar	8.60
		Levadura	1.90
Sal	1.60		
PAN-PA-057	PAN DE PLATANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de plátano	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Manteca	7.50
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.90
Sal	1.50		
PAN-PA-058	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina de quinua	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Pasas	12.50
		Manteca	6.60
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.60
Sal	1.30		
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	72.20



PAN-PA-059	PAN DE ZAPALLO CON ANIS, PASAS Y LECHE	Harina de zapallo (zapallo macre)	25.00
		Leche en polvo	12.50
		Anís	1.90
		Pasas	12.50
		Manteca	8.90
		Azúcar	8.90
		Levadura	1.90
		Sal	1.40
PAN-PA-060	PAN DE ZANAHORIA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	67.60
		Harina de zanahoria	25.10
		Leche en polvo	12.40
		Pasas	12.40
		Manteca	8.60
		Azúcar	7.60
		Levadura	1.90
PAN-PA-061	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.00
		Harina integral	25.00
		Leche en polvo	18.80
		Manteca	7.50
		Azúcar	7.50
		Levadura	1.90
		Sal	1.50
PAN-PA-062	PAN DE KIWICHA Y QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	63.30
		Harina de quinua	14.00
		Harina de kiwicha	13.30
		Manteca vegetal	6.90
		Leche en polvo	16.00
		Azúcar	8.00
		Sal	1.90
PAN-PA-063	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Manteca vegetal	2.80
		Leche entera en polvo	12.20
		Queso maduro	34.40
		Azúcar	5.00
		Sal	1.30
		Levadura fresca	4.20
PAN-PA-064	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	66.70
		Harina integral (germen)	26.70
		Harina integral (salvarina)	6.70
		Azúcar	5.00
		Manteca vegetal	8.70
		Levadura fresca	5.00
		Sal	1.70
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	68.80
		Harina de tarwi	10.00



PAN-PA-065	PAN DE TARWI	Manteca vegetal	6.30
		Leche entera en polvo	13.80
		Pasas	11.00
		Azúcar	6.60
		Sal	1.70
		Levadura	3.10
PAN-PA-066	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Azúcar	6.00
		Sal	1.30
		Manteca vegetal	9.30
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Levadura	0.60
		PAN-PA-067	PAN CON ACEITUNAS (EN MASA)
Agua	27.5		
Azúcar	7.5		
Manteca vegetal	7.5		
Aceitunas	40.00		
Levadura Fresca	0.50		
PAN-PA-068	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	66.70
		Azúcar	5.00
		Sal	2.00
		Manteca vegetal	12.00
		Harina integral	20.00
		Levadura Fresca	0.60
		PAN-PA-069	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
Agua	60.00		
Azúcar	8.00		
Sal	1.30		
Manteca vegetal	3.30		
Queso	34.00		
Leche en polvo	12.00		
Levadura Fresca	0.60		
PAN-PA-070	BISCOCHO CHANCAY CON PASAS	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	38.50
		Azúcar	19.20
		Mantequilla	9.60
		Manteca vegetal	3.20
		Levadura Fresca	1.00
		Huevos	6.40
		Sal	0.30
		Leche en polvo	9.60
		Pasas	3.20
PAN-PA-071	BISCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Azúcar	20.00
		Mantequilla	5.00
		Manteca vegetal	8.00
		Levadura Fresca	1.50
		Huevos	6.50
		Sal	0.80
Leche en polvo	5.00		



PAN-PA-072	PAN CON CAMOTE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.00
		Camote Sancochado	43.40
		Azúcar rubia	10.00
		Gluten	4.00 - 6.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Levadura	0.50 - 2.0
		Sal	1.30
PAN-PA-073	PAN CON PAPA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.00
		Papa Sancochada	42.90
		Gluten	4.00 - 6.00
		Azúcar rubia	8.60 - 10.00
		Manteca Vegetal	8.60 - 10.00
		Levadura	0.50 - 2.00
		Sal	1.10
PAN-PA-074	PAN DE ALGARROBO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.00
		Harina de algarroba	10.00 - 14.3
		Azúcar rubia	8.60 - 10.00
		Manteca Vegetal	7.10 - 8.60
		Gluten	4.00 - 5.70
		Levadura	0.50 - 2.00
		Sal	1.10
PAN-PA-075	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Leche en polvo	12.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Chips de chocolate	8.00
		Azúcar rubia	8.00
		Hierro hemínico (*)	5.60
		Gluten	4.00 - 6.00
		Levadura	0.50 - 1.70
		Sal	1.00
PAN-PA-076	PAN CON YUCA Y QUESO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.00
		Yuca sancochada	30.00
		Queso maduro	20.00
		Gluten	4.00 - 6.00
		Azúcar rubia	8.60
		Manteca vegetal	8.60
		Levadura	0.50 - 2.90
		Sal	1.20
		PAN-PA-077	PAN DE QUINUA, PASAS Y LECHE
Agua	57.00		
Leche en polvo	12.00		
Harina de quinua	10.00		
Pasas	10.00 - 12.00		
Azúcar rubia	6.00 - 8.00		
Manteca vegetal	7.00 - 9.00		
Sal	1.10 - 2.00		
Levadura	0.50 - 2.00		
		Agua	57.00
		Leche en polvo	12.00



PAN-PA-078	PAN DE CAÑIHUA, PASAS Y LECHE	Harina de cañihua	10.00
		Pasas	10.00 - 12.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	7.00 - 9.00
		Sal	1.10 - 2.00
		Levadura	0.50 - 2.00
PAN-PA-079	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Leche en polvo	12.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Pasas	10.00 - 12.00
		Azúcar rubia	8.00 - 10.00
		Manteca vegetal	7.00 - 9.00
		Sal	1.10 - 2.00
PAN-PA-080	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Mantequilla	20.00
		Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00
		Azúcar rubia	8.00 - 10.00
		Manteca vegetal	2.5 - 4.00
		Sal	1.10 - 2.00
PAN-PA-081	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Mantequilla	20.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar rubia	8.00 - 10.00
		Manteca vegetal	2.5 - 4.00
		Sal	1.10 - 2.00
PAN-PA-082	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Harina integral	18.60
		Azúcar rubia	7.10 - 10.00
		Manteca vegetal	6.60 - 9.00
		Sal	1.10 - 2.00
PAN-PA-083	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.00
		Queso maduro	34.00
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	6.00
		Levadura	0.5 - 2.00
PAN-PA-084	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.00
		Queso maduro	34.00
		Leche en polvo	12.00
		Azúcar rubia	8.00
		Manteca vegetal	6.00
		Levadura	0.50 - 2.00



		Sal	1.10 - 2.00
PAN-PA-085	PAN CON AGUAJE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Pulpa de Aguaje	13.20
		Azúcar	8.00
		Manteca	2.70
		Huevo entero	5.30
		Levadura	1.50
		Mejorador	1.50
		Sal	0.20
		Agua	40.00
PAN-PA-086	PAN CON CAMU CAMU	Harina de trigo fortificada	100.00
		Pulpa de camu camu	13.20
		Azúcar	8.00
		Manteca	2.70
		Huevo entero	5.30
		Levadura	1.50
		Mejorador	1.50
		Sal	0.20
		Agua	40.00
PAN-PA-087	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	6.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de quinua	10.00
		Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
Sal	2.00		
PAN-PA-088	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	6.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de kiwicha	10.00
		Leche en polvo entera	13.00
		Pasas	10.00
Sal	2.00		
PAN-PA-089	PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	32.00
		Manteca	2.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00
		Sal	2.00
Mantequilla	20.00		
PAN-PA-090		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	32.00
		Manteca	2.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40



	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de cebada	10.00
		Hojuela de avena	10.00
		Sal	2.00
		Mantequilla	20.00
PAN-PA-091	PAN DE PLATANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	5.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina De Plátano	20.00
		Sal	2.00
PAN-PA-092	PAN FORTIFICADO	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Pasas Chicas	8.00
		Sangre En Polvo (*)	5.60
Sal	2.00		
PAN-PA-093	PAN INTEGRAL	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	40.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	5.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.40
		Harina Integral	20.00
Sal	2.00		
PAN-PA-094	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	28.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Leche Entera En Polvo	12.00
		Sal	2.00
Queso	34.00		
PAN-PA-095	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina De Trigo Fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Leche En Polvo	12.00
		Sal	2.00
Queso	34.00		
PAN-PA-096	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Azúcar	15.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Mantequilla	20.00
		Leche En Polvo	25.00
Huevo	10.00		



		Sal	1.00
PAN-PA-097	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	36.00
		Manteca	6.00
		Azúcar	10.00
		Mejorador	0.60
		Levadura	0.60
		Huevo	6.00
		Leche En Polvo	6.00
		Sal	2.00
PAN-PA-098	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	70.00
		Harina integral	20.00
		Azúcar	5.00
		Manteca	4.50
		Levadura	1.00
		Sal	1.00
PAN-PA-099	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Sangre en polvo (*)	5.60
		Pasas	8.00
		Azúcar	10.00
		Manteca	5.00
		Levadura	1.00
		Sal	1.20
PAN-PA-100	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.00
		Leche	12.00
		Queso	34.80
		Azúcar	4.00
		Manteca	4.00
		Levadura	1.00
		Sal	1.00
PAN-PA-101	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	59.00
		Harina de cebada	10.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	7.5
		Mantequilla	20.00
		Levadura	1.00
		Sal	1.00
PAN-PA-102	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.60
		Leche	12.00
		Queso	34.00
		Azúcar	4.00
		Manteca	4.00
		Levadura	1.00
		Sal	1.00
PAN-PA-103	JETONA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	49.90
		Huevos	12.50
		Leche evaporada	10.60
		Queso	50.00
		Azúcar	4.50



		Manteca	4.50
		Levadura	1.10
		Sal	1.10
		Anís	1.00
PAN-PA-104	ANDADITA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	49.90
		Huevos	12.50
		Leche evaporada	10.60
		Queso	50.00
		Azúcar	4.50
		Manteca	4.50
		Levadura	1.10
		Sal	1.10
		Anís	1.00
PAN-PA-105	PAN COMUN	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Manteca	5.20
		Azúcar Rubia	4.80
		Levadura	0.91
		Mejorador	0.69
		Sal	0.63
PAN-PA-106	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	54.40
		Manteca	4.48
		Azúcar Rubia	6.10
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.70
		Leche en Polvo Entera	13.10
		Pasas	10.20
		Harina de Quinoa	10.20
PAN-PA-107	PAN DE CAÑIHUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.30
		Manteca	5.00
		Azúcar Rubia	7.02
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.70
		Leche en Polvo Entera	13.20
		Pasas	10.40
		Harina de Cañihua	10.40
PAN-PA-108	PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	55.40
		Manteca	4.80
		Azúcar Rubia	6.10
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.70
		Leche en Polvo Entera	13.10
		Pasas	10.40
		Harina de Kiwicha	10.40
PAN-PA-109	PAN CON ACEITUNAS (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	45.90
		Manteca	5.00
		Azúcar Rubia	7.00



		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.70
		Aceitunas	40.60
PAN-PA-110	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	45.90
		Manteca	5.00
		Azúcar Rubia	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.70
		Aceitunas	40.60
PAN-PA-111	PAN DE CEBADA AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	53.20
		Manteca	2.52
		Azúcar Rubia	6.20
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.60
		Mantequilla	20.10
		Harina de Cebada	10.08
		Hojuela de Avena	10.08
PAN-PA-112	PAN DE CEBADA KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	2.52
		Azúcar Rubia	6.20
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.67
		Sal	0.60
		Mantequilla	20.10
		Harina de Cebada	10.10
		Hojuela de Avena	10.10
PAN-PA-113	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	52.80
		Manteca	4.00
		Azúcar Rubia	7.02
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro	34.10
		Leche en polvo	12.12
PAN-PA-114	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	52.80
		Manteca	4.00
		Azúcar Rubia	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.60
		Sal	0.60
		Queso maduro	34.10
		Leche en polvo	12.10
PAN-PA-115	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Manteca	4.80
		Azúcar Rubia	12.70
		Levadura	1.10
		Mejorador	0.70



		Sal	0.70
		Mantequilla	6.00
		Leche en polvo	26.10
		Huevo Fresco	11.40
PAN-PA-116	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Manteca	5.00
		Azúcar Rubia	9.90
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.60
		Sal	0.60
		Leche en polvo	6.00
		Huevo Fresco	6.00
PAN-PA-117	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	100.00
		Manteca	4.80
		Azúcar Rubia	4.50
		Levadura	0.80
		Mejorador	0.60
		Sal	0.60
		Harina Integral	20.60
		Salvado de Trigo	2.20
PAN-PA-118	PAN FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	57.10
		Manteca	4.50
		Azúcar Rubia	9.00
		Levadura	0.81
		Mejorador	0.60
		Sal	0.60
		Pasas	8.20
		Sangre en Polvo (*)	5.70
PAN-PA-119	PAN DE QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Azúcar Rubia	8.00
		Leche en polvo	5.00
		Huevo Fresco	10.00
		Manteca	5.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.80
		Sal	0.70
		Harina de Quinua	7.00
PAN-PA-120	PAN DE CAÑIHUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.00
		Azúcar Rubia	6.00
		Leche en polvo	5.00
		Harina de Cañihua	7.50
		Manteca	7.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.80
		Sal	0.70
		Pasas	10.00
PAN-PA-121		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	62.00
		Azúcar Rubia	7.00
		Leche en polvo	13.00
		Huevo Fresco	12.00



	PAN DE QUINUA CON PASAS LECHE Y HUEVO	Manteca	10.00
		Levadura	0.90
		Mejorador	0.70
		Sal	0.60
		Pasas	10.00
		Harina de Quinua	6.70
PAN-PA-122	PAN DE PLATANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.50
		Azúcar	13.50
		Harina de Plátano	20.00
		leche en polvo	11.10
		Manteca	15.10
		Mejorador	0.10
		Sal	1.60
		Levadura seca	0.70
PAN-PA-123	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	42.00
		Mantequilla	20.00
		Leche entera en polvo	25.0
		Huevos frescos sin cáscara	10.00
		Azúcar	15.0
		Mejorador	1.00
		Sal	0.80
		Levadura	1.00
PAN-PA-124	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40.00
		Azúcar	8.00
		Manteca	9.30
		Sal	0.90
		Levadura	0.70
PAN-PA-125	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.20
		Leche entera en polvo	12.00
		Azúcar	10.00 %
		Queso maduro	39.50
		Sal	1.40
		Levadura	0.70
		Manteca vegetal	1.20
PAN-PA-126	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	44.00
		Leche entera en polvo	12.00
		Agua	60.20
		Azúcar	8.00
		Queso maduro	34.00
		Sal	1.50
		Levadura	1.50
		Manteca vegetal	8.00
PAN-PA-127	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	58.20
		Harina de quinua	14.40
		Leche entera en polvo	13.0
		Pasas	12.00
		Azúcar	9.60



		Manteca vegetal	10.30
		Sal	0.90
		Levadura	0.70
PAN-PA-128	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.90
		Azúcar	7.90
		leche en polvo	12.10
		Fuente de Hierro hemínico (*)	5.60
		Manteca	10.00
		Sal	1.50
		Chips de chocolate	15.10
PAN-PA-129	PAN DE MAIZ	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	56.90
		Harina de maiz	15.10
		Leche en polvo	12.10
		Manteca vegetal	12.10
		huevos	11.80
		azúcar	9.70
		Sal	1.50
		Levadura	0.70
PAN-PA-130	PAN CON QUESO Y LECHE ( TIPO PIZZA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	60.2
		Leche entera en polvo	12.00
		Azúcar	10.00
		Queso maduro	40.00
		Manteca vegetal	15.00
		Sal	1.40
		Levadura	0.70
PAN-PA-131	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	32.00
		Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	8.00
		Sal	1.50
		Levadura	1.50
PAN-PA-132	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	44.00
		Leche entera en polvo	12.00
		Azúcar	8.00
		Queso maduro	34.00
		Manteca	8.00
		Sal	1.50
		Levadura	1.50
PAN-PA-133	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche entera en polvo	12.00
		Agua	44.00
		Azúcar	8.00
		Queso maduro	34.00
		Manteca	8.00
		Sal	1.50
		Levadura	1.50
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	45.50
		Harina de quinua	10.00



PAN-PA-134	PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE	Leche entera en polvo	13.00
		Pasas	10.00
		Azúcar	8.00
		Manteca vegetal	8.00
		Sal	1.50
		Levadura	1.50
PAN-PA-135	CHANCAY DE HUEVO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	42.00
		Mantequilla	20.00
		Leche entera en polvo	25.00
		Huevos frescos sin cáscara	10.00
		Azúcar	15.00
		Mejorador	1.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-136	PAN DE BANANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Pulpa de banano maduro	75.00
		Agua	20.00
		Manteca	8.00
		Azúcar	5.00
		Levadura	2.00
		Semilla de ajonjolí tostado	1.60
		Sal	1.00
		Mejorador	1.00
PAN-PA-137	PAN DE YEMA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	42.00
		Manteca	8.00
		Leche entera en polvo	8.00
		Huevos frescos sin cáscara	8.00
		Azúcar	8.00
		Mejorador	1.00
		Levadura	1.00
PAN-PA-138	PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de cebada	10.0% - 14.0%
		Harina de kiwicha	10.0% - 14.0%
		Azúcar	06.0% - 08.0%
PAN-PA-139	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO	Mantequilla	Mínimo 20.0%
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Leche en polvo	12.00
		Manteca Vegetal	9.00
		Chips de chocolate	8.00
		Azúcar rubia	8.00
		Hierro hemínico (*)	5.60
		Gluten	5.00
		Levadura	1.70
Sal	1.00		
PAN-PA-140	PAN CON ACEITUNA ( EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100.00
		agua	50.00
		manteca vegetal	10.00
		azúcar	8.00
		sal	0.50
		levadura	1.60
		aceituna deshuesadas	40.00
Harina de trigo fortificada	100.00		



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



PAN-PA-148	PAN FORTIFICADO	Agua	50.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	47.80
		Sangre en polvo (*)	5.60
		Azúcar	8.00
		Manteca	13.00
		Levadura	1.30
		Sal	1.10
Pasas	8.00		

(\*) En caso de limitada disponibilidad, la cantidad de hierro que aporte el hierro hemínico (código FHH – HH) puede ser sustituida, total o parcialmente, con una fuente de Hierro Inorgánico (código HII-HI).



ANEXO N° 08 QUEQUE (PAN-QE)

Código	Nombre del Queque	Insumos	% Panadero
PAN-QE-001	QUEQUE DE QUINUA, PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina Pastelera	20.75
		Harina de quinua	4.15
		Harina de plátano	4.15
		Azúcar	10.38
		Mantequilla	10.28
		Huevos	16.60
		Mixto	1.66
		Leche en polvo	1.66
		Pasas	5.19
		plátano	5.19
		agua	9.34
		Polvo de hornear	2.00
PAN-QE-002	QUEQUE ANDINO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de kiwicha	10.00
		Azúcar	41.70
		Leche entera en polvo	4.20
		Agua	27.5
		Aceite	50.00
		Huevos	83.30
		Pasas picadas	11.1
		Polvo de hornear	2.80
		Sal	0.20
PAN-QE-003	QUEQUE DE QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	23.60
		Harina de quinua	8.00
		Azúcar	40.90
		Aceite	54.00
		Huevos	37.80
		Leche en polvo	3.30
		Polvo de hornear	2.10
		Esencia de vainilla	0.20
		Pasas	14.00
		Bicarbonato de sodio	3.50
PAN-QE-004	QUEQUE CON PECANAS Y PASAS FORTIFICADO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Sangre en polvo	5.00
		Leche en polvo	15.00
		Mantequilla	45.00
		Pasas	1.20
		Azúcar	40.00
		Polvo de hornear	5.00
		Sal	1.00
		Pecana	25.00
		Huevo	75.00
		Vainilla	0.80
		Cocoa	4.00
		Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00



PAN-QE-005	QUEQUE DE KIWICHA	Harina de kiwicha	10.00
		Leche en polvo	3.00
		Aceite y Mantequilla	45.00
		Huevos	35.00
		Pasas chicas	10.00
		Polvo de Hornear	5.00
		Sal	1.00
		Vainilla	1.00
		Azúcar	40.00
PAN-QE-006	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	50.00
		Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua	10.00
		Leche en polvo	3.00
		Aceite y Mantequilla	45.00
		Huevos	35.00
		Pasas chicas	10.00
		Polvo de Hornear	5.00
		Sal	1.00
Vainilla	1.00		
Azúcar	40.00		
PAN-QE-007	QUEQUE DE QUINUA	Harina de trigo fortificada	100.00
		Agua	23.60
		Harina de quinua	8.00
		Azúcar	40.90
		Aceite	54.00
		Huevos	37.80
		Leche en polvo	3.30
		Polvo de hornear	2.10
		Esencia de vainilla	0.20
		Pasas	14.00
		Bicarbonato de sodio	3.50
PAN-QE-008	QUEQUE DE PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de plátano	15.00
		Azúcar	38.90
		Leche entera en polvo	7.20
		Pasas	11.10
		Agua	26.40
		Polvo de hornear	3.30
		Aceite	50.00
		Huevos	41.70
Sal	0.70		
PAN-QE-009	QUEQUE DE PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	100.00
		Harina de plátano	11.10
		Azúcar	41.10
		Leche entera en polvo	3.30
		Aceite	50.00
		Huevos	55.60
		Pasas	11.10
		Agua	26.70
Polvo de hornear	2.80		
Sal	0.20		



CONTROL DE CAMBIOS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO – CÓDIGO DEL PRODUCTO	DICE:	DEBE DECIR:	JUSTIFICACIÓN
<p>ESPECIFICACIONES GENERALES</p>	<p>Consideraciones Especiales</p> <p>No contempla</p>	<p>Consideraciones Especiales</p> <p>Los alimentos entregados por el PNAEQW no deben superar los parámetros técnicos establecidos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar, sodio, grasa saturada y grasa trans conforme a lo establecido a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA". Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima e insumos de panificación.</p> <p>Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, los alimentos de preparación culinaria, ingredientes culinarios, los sucedáneos de la leche materna y otros que la autoridad competente lo indique son exceptuados del cumplimiento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su Manual de Advertencias Publicitarias.</p>	<p>De acuerdo a la vigencia de la Ley N°30021 "Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA", el PNAEQW viene entregando alimentos de consumo no directo, las cuales se utilizan en preparaciones de alimentos, es por ello que el MINSA de acuerdo a la matriz de consultas recibidas del manual de advertencias publicitarias en la pregunta N° 26 menciona (...) "En el caso de alimentos que se consuman reconstituidos, el cálculo de los parámetros se estimará, según como se declare el producto listo para consumo, líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante". Se realiza esta precisión a los alimentos que se vienen entregando al programa para que efectúen lo establecido en los parámetros técnicos de la referida Ley.</p> <p>Por otro lado en las disposiciones complementarias finales de la Ley N°30021 Decreto Supremo N°017-2017-SA, establece: (...) "<b>Primera.- De las excepciones a los parámetros técnicos</b> <i>Las disposiciones establecidas en el artículo 4 no aplican a los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidas a procesos de industrialización los alimentos de procesamiento primario o mínimo, los alimentos de preparación culinaria y los sucedáneos de la leche materna</i>".</p> <p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
	<p>Para el caso de las conservas, leche y productos lácteos, néctares, purés y bebidas UHT, los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>Para el caso de bebibles (leche enriquecida, leche con cereales, leche tratada térmicamente, néctares, bebidas de productos naturales), leche evaporada entera, leche UHT, POA hidrobiológicos y POA no hidrobiológicos., los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, posterior a su fecha de fabricación, antes</p>	



		de su liberación (incluye el período de los análisis solicitados).	
<b>LECHE CON CEREALES BEB-LC</b>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<b>LECHE ENRIQUECIDA BEB-LE</b>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p> <p>2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</p> <p>Sodio (g/100ml)</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</p> <p>Sodio (mg/100ml)</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p> <p>Se corrige por error de forma según los Parámetros de la Ley 30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamentación Aprobada mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA.</p>
<b>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT) BEB-LU</b>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p> <p>2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p> <p>Se corrige por error de forma según los Parámetros de la</p>



	FISICO QUÍMICAS Sodio (g/100ml)	Sodio (mg/100ml)	Ley 30021" Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamentación Aprobada mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA.
<b>NÉCTAR DE FRUTA (UHT) BEB-NU</b>	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados). Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).	La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.
<b>NÉCTAR DE FRUTA (PASTEURIZADO) BEB-NP</b>	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados). Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).	La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.
<b>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT) BEB-BU</b>	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados). Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).	La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.
<b>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO) BEB-BP</b>	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación	1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21)	La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un



	<p>de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA LAC-LE</b></p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p><b>LECHE UHT LAC-LU</b></p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p><b>CONSERVA DE BOFE DE RES-POA-BR</b></p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>



	<p>solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>		
<p>CONSERVA DE CARNE DE AVES POA-AV</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p>CONSERVA DE MOLLEJITAS POA-MJ</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p>CONSERVA DE SANGRECITA POA-SG</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados</p>



	<p>período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	análisis solicitados).	resulta sin crecimiento bacteriano.
CONSERVA DE CARNE DE RES POA-CR	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO POA-CH	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
CONSERVA DE CARNE DE CERDO POA-CC	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados</p>



	<p>periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>	análisis solicitados).	resulta sin crecimiento bacteriano.
<p>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA -POA-PA</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL - POA-PV</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.</p>
<p>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE -POA-PT</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día</p>	<p>1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación</p>	<p>La propuesta se fundamenta en lo señalado por el INACAL DA de acuerdo al Oficio N° 215-2019-INACAL/DA que señala que los ensayos de Esterilidad Comercial, realizados con métodos acreditados ante el INACAL-DA, tienen un tiempo promedio de análisis no mayor a los 21 días y</p>



	de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).  Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.	(incluye el período de los análisis solicitados).	garantiza la inocuidad de los alimentos, si el resultado de la prueba de Esterilidad Comercial según métodos acreditados resulta sin crecimiento bacteriano.																																
SNACK DE PRODUCTOS NATURALES FYS-FS	2.2 Características Físico Químicas:  Humedad (%) Máximo 3 NTP 209.226: 1984 (REV. 2016) BOCADITOS. Requisitos	2.2 Características Físico Químicas: Se adiciona:  NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX - STAN 67-1981. Humedad (%) (*) Máximo 18% (*) Solo aplica para el snack de productos naturales que contenga pasas.  NTP 209.226: 1984 (REV. 2016) BOCADITOS. Requisitos. Humedad (%) (**) Máximo 3 (**) Solo Aplica para el snack de productos naturales fritos.	La referida especificación técnica es para los productos fritos y pasas uvas, por lo que se adiciona las características de humedad para las uvas pasas contempladas en la NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX - STAN 67-1981.																																
ANEXO N° 06 VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS (VYF-VG) PAPA NATIVA VGY-VG-001	2.3 Características Microbiológicas: XIV.1 Frutas y Hortalizas Frescas sin ningún tratamiento  Agente microbiano  Aerobios mesófilos Escherichia coli Salmonella sp. Listeria monocytogenes*	2.3 Características Microbiológicas: XIV.1 Frutas y Hortalizas Frescas sin ningún tratamiento  El criterio correspondiente para el agente microbiano es:  Escherichia coli Salmonella sp.	Los características microbiológicas para las frutas y hortalizas frescas sin ningún tratamiento corresponde al criterio XIV.1, mediante el cual se estipula dos (2) agentes microbianos según lo establecido RM N°591-2018/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.																																
ANEXO N°07 PAN (PAN-PA) PAN-PA-072 PAN DE CAMOTE	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>56.00</td></tr> <tr><td>Camote Sancochado</td><td>43.40</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Gluten</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Manteca Vegetal</td><td>9.00</td></tr> <tr><td>Levadura Fresca</td><td>4.30</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.30</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	56.00	Camote Sancochado	43.40	Azúcar rubia	10.00	Gluten	10.00	Manteca Vegetal	9.00	Levadura Fresca	4.30	Sal	1.30	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>56.00</td></tr> <tr><td>Camote Sancochado</td><td>43.40</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Gluten</td><td>4.00 - 6.00</td></tr> <tr><td>Manteca Vegetal</td><td>9.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.0</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.30</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	56.00	Camote Sancochado	43.40	Azúcar rubia	10.00	Gluten	4.00 - 6.00	Manteca Vegetal	9.00	Levadura	0.50 - 2.0	Sal	1.30	Se realiza las precisiones en las formulaciones de panes de acuerdo a lo requerido por la Unidad Territorial de Lima Metropolitana y Callao, remitido en el Memorando N° D000475-2019-MIDIS/PNAEQW-UTLMC, que adjunta el Informe N°D000186-2019-MIDIS/PNAEQW-UTLMC-GSI.
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	56.00																																		
Camote Sancochado	43.40																																		
Azúcar rubia	10.00																																		
Gluten	10.00																																		
Manteca Vegetal	9.00																																		
Levadura Fresca	4.30																																		
Sal	1.30																																		
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	56.00																																		
Camote Sancochado	43.40																																		
Azúcar rubia	10.00																																		
Gluten	4.00 - 6.00																																		
Manteca Vegetal	9.00																																		
Levadura	0.50 - 2.0																																		
Sal	1.30																																		



PAN-PA-073  
PAN CON PAPA

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	56.00
Papa Sancochada	42.90
Gluten	10.00
Azúcar rubia	8.60
Manteca Vegetal	8.60
Levadura Fresca	2.90
Sal	1.10

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	56.00
Papa Sancochada	42.90
Gluten	4.00 - 6.00
Azúcar rubia	8.60 - 10.00
Manteca Vegetal	8.60 - 10.00
Levadura	0.50 - 2.00
Sal	1.10

PAN-PA-074  
PAN DE  
ALGARROBO

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	64.00
Harina de algarroba	14.30
Azúcar rubia	10.00
Manteca Vegetal	7.10
Gluten	5.70
Levadura Fresca	2.00
Sal	1.10

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	56.00
Harina de algarroba	10.00 - 14.3
Azúcar rubia	8.60 - 10.00
Manteca Vegetal	7.10 - 8.60
Gluten	4.00 - 5.70
Levadura	0.50 - 2.00
Sal	1.10

PAN-PA-075  
PAN CON CHISPAS  
DE CHOCOLATE

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	57.00
Leche en polvo	12.00
Manteca Vegetal	9.00
Chips de chocolate	8.00
Azúcar rubia	8.00
Hierro hemínico (*)	5.60
Gluten	5.00
Levadura	1.70
Sal	1.00

Harina de trigo fortificada	100.00
Agua	57.00
Leche en polvo	12.00
Manteca Vegetal	9.00
Chips de chocolate	8.00
Azúcar rubia	8.00
Hierro hemínico (*)	5.60
Gluten	4.00 - 6.00
Levadura	0.50 - 1.70
Sal	1.00



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO  
ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESP-003-PNAEQW-UOP

<p>PAN-PA-076 PAN CON YUCA Y QUESO.</p>	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>56.00</td></tr> <tr><td>Yuca sancochada</td><td>30.00</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>20.00</td></tr> <tr><td>Gluten</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.60</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>8.60</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>2.90</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.20</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	56.00	Yuca sancochada	30.00	Queso maduro	20.00	Gluten	10.00	Azúcar rubia	8.60	Manteca vegetal	8.60	Levadura	2.90	Sal	1.20	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>56.00</td></tr> <tr><td>Yuca sancochada</td><td>30.00</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>20.00</td></tr> <tr><td>Gluten</td><td>4.00 - 6.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.60</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>8.60</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.90</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.20</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	56.00	Yuca sancochada	30.00	Queso maduro	20.00	Gluten	4.00 - 6.00	Azúcar rubia	8.60	Manteca vegetal	8.60	Levadura	0.50 - 2.90	Sal	1.20
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	56.00																																					
Yuca sancochada	30.00																																					
Queso maduro	20.00																																					
Gluten	10.00																																					
Azúcar rubia	8.60																																					
Manteca vegetal	8.60																																					
Levadura	2.90																																					
Sal	1.20																																					
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	56.00																																					
Yuca sancochada	30.00																																					
Queso maduro	20.00																																					
Gluten	4.00 - 6.00																																					
Azúcar rubia	8.60																																					
Manteca vegetal	8.60																																					
Levadura	0.50 - 2.90																																					
Sal	1.20																																					
<p>PAN-PA-077 PAN DE QUINUA, PASAS Y LECHE</p>	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de quinua</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.90</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de quinua	10.00	Pasas	10.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	7.00	Sal	1.10	Levadura	0.90	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de quinua</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00 - 12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>6.00 - 8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00 - 9.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 - 2.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.00</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de quinua	10.00	Pasas	10.00 - 12.00	Azúcar rubia	6.00 - 8.00	Manteca vegetal	7.00 - 9.00	Sal	1.10 - 2.00	Levadura	0.50 - 2.00
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de quinua	10.00																																					
Pasas	10.00																																					
Azúcar rubia	8.00																																					
Manteca vegetal	7.00																																					
Sal	1.10																																					
Levadura	0.90																																					
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de quinua	10.00																																					
Pasas	10.00 - 12.00																																					
Azúcar rubia	6.00 - 8.00																																					
Manteca vegetal	7.00 - 9.00																																					
Sal	1.10 - 2.00																																					
Levadura	0.50 - 2.00																																					
<p>PAN-PA-078 PAN DE CAÑIHUA, PASAS Y LECHE.</p>	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de cañihua</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.90</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de cañihua	10.00	Pasas	10.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	7.00	Sal	1.10	Levadura	0.90	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de cañihua</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00-12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00 - 9.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 - 2.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.00</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de cañihua	10.00	Pasas	10.00-12.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	7.00 - 9.00	Sal	1.10 - 2.00	Levadura	0.50 - 2.00
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de cañihua	10.00																																					
Pasas	10.00																																					
Azúcar rubia	8.00																																					
Manteca vegetal	7.00																																					
Sal	1.10																																					
Levadura	0.90																																					
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de cañihua	10.00																																					
Pasas	10.00-12.00																																					
Azúcar rubia	8.00																																					
Manteca vegetal	7.00 - 9.00																																					
Sal	1.10 - 2.00																																					
Levadura	0.50 - 2.00																																					
<p>PAN-PA-079 PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE</p>	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo</td><td>100.00</td></tr> </table>	Harina de trigo	100.00	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00																																
Harina de trigo	100.00																																					
Harina de trigo fortificada	100.00																																					



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO  
ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESP-003-PNAEQW-UOP

 <p>PAN-PA-080 PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA</p>	<table border="1"> <tr><td>fortificada</td><td></td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de kiwicha</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.90</td></tr> </table>	fortificada		Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de kiwicha	10.00	Pasas	10.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	7.00	Sal	1.10	Levadura	0.90	<table border="1"> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Harina de kiwicha</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Pasas</td><td>10.00 - 12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00 - 10.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00 - 9.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 - 2.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.00</td></tr> </table>	Agua	57.00	Leche en polvo	12.00	Harina de kiwicha	10.00	Pasas	10.00 - 12.00	Azúcar rubia	8.00 - 10.00	Manteca vegetal	7.00 - 9.00	Sal	1.10 - 2.00	Levadura	0.50 - 2.00		
	fortificada																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de kiwicha	10.00																																					
Pasas	10.00																																					
Azúcar rubia	8.00																																					
Manteca vegetal	7.00																																					
Sal	1.10																																					
Levadura	0.90																																					
Agua	57.00																																					
Leche en polvo	12.00																																					
Harina de kiwicha	10.00																																					
Pasas	10.00 - 12.00																																					
Azúcar rubia	8.00 - 10.00																																					
Manteca vegetal	7.00 - 9.00																																					
Sal	1.10 - 2.00																																					
Levadura	0.50 - 2.00																																					
<p>PAN-PA-081 PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA</p>	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td></td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>20.00</td></tr> <tr><td>Harina de cebada</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Hojuela de avena</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>7.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.80</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua		Mantequilla	20.00	Harina de cebada	10.00	Hojuela de avena	10.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	7.00	Sal	1.10	Levadura	0.80	<table border="1"> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>20.00</td></tr> <tr><td>Harina de cebada</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Hojuela de avena</td><td>10.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00 - 10.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>2.5 - 4.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 - 2.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 - 2.00</td></tr> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Mantequilla	20.00	Harina de cebada	10.00	Hojuela de avena	10.00	Azúcar rubia	8.00 - 10.00	Manteca vegetal	2.5 - 4.00	Sal	1.10 - 2.00	Levadura	0.50 - 2.00
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua																																						
Mantequilla	20.00																																					
Harina de cebada	10.00																																					
Hojuela de avena	10.00																																					
Azúcar rubia	8.00																																					
Manteca vegetal	7.00																																					
Sal	1.10																																					
Levadura	0.80																																					
Harina de trigo fortificada	100.00																																					
Agua	57.00																																					
Mantequilla	20.00																																					
Harina de cebada	10.00																																					
Hojuela de avena	10.00																																					
Azúcar rubia	8.00 - 10.00																																					
Manteca vegetal	2.5 - 4.00																																					
Sal	1.10 - 2.00																																					
Levadura	0.50 - 2.00																																					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO  
ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESP-003-PNAEQW-UOP

<p>PAN-PA-082 PAN INTEGRAL</p>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Harina integral</td><td>18.60</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>7.10</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>6.60</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.20</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.70</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Harina integral	18.60	Azúcar rubia	7.10	Manteca vegetal	6.60	Sal	1.20	Levadura	0.70	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Harina integral</td><td>18.60</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>7.10 -10.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>6.60 -9.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 -2.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 -2.00</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Harina integral	18.60	Azúcar rubia	7.10 -10.00	Manteca vegetal	6.60 -9.00	Sal	1.10 -2.00	Levadura	0.50 -2.00					
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	57.00																																		
Harina integral	18.60																																		
Azúcar rubia	7.10																																		
Manteca vegetal	6.60																																		
Sal	1.20																																		
Levadura	0.70																																		
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	57.00																																		
Harina integral	18.60																																		
Azúcar rubia	7.10 -10.00																																		
Manteca vegetal	6.60 -9.00																																		
Sal	1.10 -2.00																																		
Levadura	0.50 -2.00																																		
<p>PAN-PA-083 PAN CON QUESO Y LECHE(EN MASA)</p>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>52.00</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>34.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>6.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>4.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>3.30</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.00</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	52.00	Queso maduro	34.00	Leche en polvo	12.00	Azúcar rubia	6.00	Manteca vegetal	4.00	Levadura	3.30	Sal	1.00	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>57.00</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>34.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>6.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.5 -2.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.00-2.00</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	57.00	Queso maduro	34.00	Leche en polvo	12.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	6.00	Levadura	0.5 -2.00	Sal	1.00-2.00	
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	52.00																																		
Queso maduro	34.00																																		
Leche en polvo	12.00																																		
Azúcar rubia	6.00																																		
Manteca vegetal	4.00																																		
Levadura	3.30																																		
Sal	1.00																																		
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	57.00																																		
Queso maduro	34.00																																		
Leche en polvo	12.00																																		
Azúcar rubia	8.00																																		
Manteca vegetal	6.00																																		
Levadura	0.5 -2.00																																		
Sal	1.00-2.00																																		
<p>PAN-PA-084 PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)</p>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>46.70</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>34.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>6.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>1.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>0.10</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	46.70	Queso maduro	34.00	Leche en polvo	12.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	6.00	Levadura	1.00	Sal	0.10	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Harina de trigo fortificada</td><td>100.00</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>47.00</td></tr> <tr><td>Queso maduro</td><td>34.00</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td>12.00</td></tr> <tr><td>Azúcar rubia</td><td>8.00</td></tr> <tr><td>Manteca vegetal</td><td>6.00</td></tr> <tr><td>Levadura</td><td>0.50 -2.00</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1.10 -2.00</td></tr> </tbody> </table>	Harina de trigo fortificada	100.00	Agua	47.00	Queso maduro	34.00	Leche en polvo	12.00	Azúcar rubia	8.00	Manteca vegetal	6.00	Levadura	0.50 -2.00	Sal	1.10 -2.00	
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	46.70																																		
Queso maduro	34.00																																		
Leche en polvo	12.00																																		
Azúcar rubia	8.00																																		
Manteca vegetal	6.00																																		
Levadura	1.00																																		
Sal	0.10																																		
Harina de trigo fortificada	100.00																																		
Agua	47.00																																		
Queso maduro	34.00																																		
Leche en polvo	12.00																																		
Azúcar rubia	8.00																																		
Manteca vegetal	6.00																																		
Levadura	0.50 -2.00																																		
Sal	1.10 -2.00																																		

