REPÚBLICA DEL PERÚ

Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 087-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 16 de febrero de 2016

VISTO:

El Informe N° 188-2016-MIDIS/PNAEQW-UP, emitida por la Unidad de Prestaciones y el Informe N° 189-2016-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social MIDIS, con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundario de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 06 (seis) años;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiéndose que dichos comités u organizaciones deberán suscribir, según corresponda, convenios de cooperación con el Programa, en los que se detallen los compromisos, responsabilidades, obligaciones y los principales aspectos operativos que aseguren la adecuada cogestión para la ejecución de prestaciones;

Que, con Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada mediante Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, conforme al Manual de Compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, y modificada por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 889-2015-MIDIS/PNAEQW, por Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 2015-2015-MIDIS/PNAEQW, y por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8869-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 30 de noviembre de 2015, en su Capítulo I "Disposiciones Generales", en el cronograma del proceso de compra el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, absolverá de manera consolidada todas las consultas formuladas en el proceso de compra, de acuerdo al cronograma establecido en las Bases;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9019-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobaron las Bases de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW, aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9826-2015-MIDIS/PNAEQW, precisa el contenido del Formato N° 07 de las Bases Integradas de la Modalidad Productos y Raciones, aprobada Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW;

Que, ese orden de ideas, mediante Informe N° 144-2016-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, la Coordinadora del Componente Alimentario, de la Unidad de Prestaciones señaló que el Equipo Técnico de Alimentos y Estándares de Calidad del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones considera necesario realizar, las precisiones a las Fichas Técnicas de Alimentos acogiéndonos a las consultas realizadas por el Comité de Compra Amazonas 1 (Cuarta convocatoria) y del Comité de Compra Lambayeque1 (Cuarta convocatoria);

Que, en el marco del proceso de mejora continua y con la finalidad de brindar un servicio alimentario oportuno y de calidad, la Unidad de Prestaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante Informe N° 188-2016-MIDIS/PNAEQW-UP, indica que el Equipo Técnico de Alimentos y Estándares de Calidad del Componente Alimentario informan respecto a la realización de las precisiones de las Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos y Raciones, la cuales forman parte de los Anexos de las Bases Integradas para el Proceso de Compra 2016, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW y modificatoria;

Que, como parte de la Integración de Bases de Proceso de Compra 2016, modalidad Raciones y modalidad Productos, el Anexo 3A, se precisará:

- Anexo 3 A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones - En la Ficha Técnica de Huevo de Gallina de la Modalidad Raciones, en el numeral 2) Características técnicas sub numeral 2.3 Grados de Calidad estable lo siguiente: La Ficha Técnica de Huevo de Gallina (página 73-75), en el numeral 2) Características técnicas sub numeral 2.3 Grados de Calidad.

- Anexo 3 A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos - En "Especificaciones Generales" de la Ficha Técnica de Alimentos Modalidad Productos, En Especificaciones Generales de la Ficha Técnica de Alimentos Modalidad Productos (página 01-02), se ha considerado precisar el siguiente párrafo: "Los productos industrializados y de procesamiento

primario deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a la fecha final de su periodo de consumo. En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos estas deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final de su período de consumo".

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Azúcar Rubia (página 10-12), que señala lo siguiente: "El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de baja densidad transparente o BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado transparente, de primer uso, sellado herméticamente, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables".

- La Ficha Técnica del producto Azúcar Rubia (página 10-12), en el numeral 4) Requisitos de certificación obligatorios.

- En el numeral 3.4 Rotulado de la Ficha Técnica de Azúcar Rubia (página 10-12), señala lo siguiente: *La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/ o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número del Registro Sanitario, Condiciones de conservación.*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Fideos (página 16-18), se señala lo siguiente: *"Las bolsas deben ser polipropileno biorientado (BOPP) o polipropileno biorientado cristal y/o laminado, de primer uso, sellado herméticamente, originales de fábrica, en buenas condiciones de higiene y no deben presentar manchas de aceite o de cualquier otro producto extraño.*

En el numeral 3.1. Envase Primario de la Ficha Técnica de Alimentos del producto "Chocolate para Taza" (página 28-30), se considera: "Envase laminada BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o PET/BOPP metalizado de primer uso".

- En el numeral 3.2. Envase Secundario de la Ficha Técnica de Alimentos del producto "Chocolate para Taza" (página 28-30), se considera: "Caja de cartón corrugado o display de cartón dúplex o caja de cartón dúplex, de primer uso".

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Harina de Maíz Morado (página 75-77) señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente".*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado (página 87-89) señala lo siguiente: *"Bolsas de papel kraft o Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, se primer uso, sellado herméticamente".*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Ficha Técnica de Sémola (página 90-92) señala lo siguiente: *"Bolsas de papel kraft o Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, se primer uso, sellado herméticamente".*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Harina de Plátano (página 93-95), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Harina de Lúcuma (página 96-98), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Harina de Tarwi (página 105-107), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Hojuelas de Avena (página 111-113), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Hojuela de Quinua (página 114-116), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de la Ficha Técnica de Hojuela de Kiwicha (página 117-119), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*.

- Con relación a los Criterios Microbiológicos de la Ficha Técnica de Hojuelas de Avena con Kiwicha, Se debe precisar los valores microbiológicos de las Fichas Técnicas de Hojuelas de Avena con Kiwicha (página 120-122), en los parámetros de Aerobios mesófilos, acorde a la R.M. N° 591-2008/MINSA *"Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)*. Esto debido, a que inicialmente se consideró la 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"*, donde el valor de "M" para "aerobios mesófilos" es de 10^5 debiendo ser de 10^6 en este caso, ya que se adquieren productos del mercado y que no necesariamente han sido elaborados *para Programas Sociales de Alimentación.*

- Con relación al Envase Primario de las Fichas Técnicas de Hojuelas de Avena con Kiwicha, en el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Hojuelas Avena con Kiwicha (página 120-122), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*

- Con relación a los Criterios Microbiológicos de la Ficha Técnica de Hojuelas de Avena con Maca Se debe precisar los valores microbiológicos de las Fichas Técnicas de Hojuelas de Avena con Maca (página 123-125), en los parámetros de Aerobios mesófilos, acorde a la R.M. N° 591-2008/MINSA *"Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)*. Esto debido, a que inicialmente se consideró la 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"*, donde el valor de "M" para "aerobios mesófilos" es de 10^5 debiendo ser de 10^6

en este caso, ya que se adquieren productos del mercado y que no necesariamente han sido elaborados *para Programas Sociales de Alimentación.*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Hojuelas Avena con Maca (página 123-125), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente".*

- Con relación a los Criterios Microbiológicos de la Ficha Técnica de Hojuelas de Avena con Quinua Se debe precisar los valores microbiológicos de las Fichas Técnicas de Hojuelas de Avena con Quinua (página 126-128), en los parámetros de Aerobios mesófilos, acorde a la R.M. N° 591-2008/MINSA *"Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8).* Esto debido, a que inicialmente se consideró la 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"*, donde el valor de "M" para "aerobios mesófilos" es de 10^5 debiendo ser de 10^6 en este caso, ya que se adquieren productos del mercado y que no necesariamente han sido elaborados *para Programas Sociales de Alimentación.*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Hojuelas Avena con Quinua (página 126-128), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente".*

- En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Hojuelas Avena con Cañihua (página 129-131), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente".*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Arveja Seca Partida (página 139-141), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA".*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Frijol (página 142-145), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Haba Seca Entera (página 146-148), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro*

Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Haba Seca Partida (página 149-151), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Haba Lenteja (página 152-154), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Pallar Seco (página 155-158), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.*

- En el numeral 3.3 Rotulado, de la Ficha Técnica de Garbanzo Seco Entero (página 159-162), señala lo siguiente: *"La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: Nombre del producto, Peso neto del producto envasado, Nombre y dirección del productor y/o envasador y/ o distribuidor, Código o clave del lote, Fecha de vencimiento, Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.*

- Con relación al Envase Primario de la Ficha Técnica de Harina de Camote En el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Harina de Camote (página 233-235), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente".*

- Con relación al Envase Primario de la Ficha Técnica de Harina de Yuca en el numeral 3.1 Envase Primario, de las Fichas Técnicas de Harina de Yuca (página 236-238), señala lo siguiente: *"Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente"*

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas

donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local;

Que, el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Dirección Ejecutiva, constituye la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa, pudiendo emitir la Resolución respectiva en el marco de sus atribuciones;

Con la visación de la Unidad de Prestaciones, y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS; la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 136-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la Integración de las Bases de Raciones y Productos de los Formatos de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Raciones y Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Amazonas 1 (Cuarta convocatoria) y del Comité de Compra Lambayeque1 (Cuarta convocatoria), en cumplimiento con el Cronograma del Proceso de Compra.

Artículo 2°.- Disponer que la Unidad de Prestaciones adecue los Formatos de las Fichas Técnicas de la Modalidad Raciones y Productos, del Anexo 3A.

Artículo 3°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe), para conocimiento de los interesados y público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

HUEVO DE GALLINA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Las características de un huevo apto contemplan:
- Cáscara libre de roturas y quiñaduras.
- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).
- Limpio y seco

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Características físicas:

Los huevos de gallina deben cumplir con los siguientes pesos:

Atributo	Especificación
Peso	Mínimo 56 gramos

2.3 Grados de Calidad

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

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

Se permitirá una tolerancia de hasta un 5% de huevos de calidad de segunda en primera. Adicionalmente a este 5% se permitirá un máximo de 2% de huevos quiñados o rotos en destino.

Fuente: NTP 011.219.2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.

2.4 Características microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o Ml	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10^2
Salmonella sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*) Determinación en el contenido del huevo.
Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XII.1)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario y embalaje

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

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

3.2 Rotulado

La información mínima que debe contener la etiqueta del paquete del producto es:

- Marca registrada o razón social
- Clasificación por peso o presentación
- Fecha de producción y/o caducidad
- Contenido neto o número de unidades.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios

Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

Nota:

- Nota: Se podrá aceptar copia de los Certificados del fabricante, refrendado por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.

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

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - MIDIS - Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma

V°B° Coordinador Componente Alimentario - MIDIS - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESPECIFICACIONES GENERALES

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

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

Los productos industrializados y de procesamiento primario deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a la fecha final de su periodo de consumo. En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos estas deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final de su período de consumo (por ejemplo si la fecha final del período de entrega es el 10 de marzo del 2015, la conserva deberá vencer el 10 de marzo del 2016).

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

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 debe estar consignado en su Registro Sanitario. Sólo se podrá recibir productos hasta la presentación máxima establecida en la Ficha Técnica de alimentos.

Para las harinas y hojuelas queda prohibido el fraccionamiento y reenvasado posterior; por lo que deberán mantener su envase original.

El proveedor deberá 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.

El reporte de los ensayos microbiológicos de los productos deberán ser de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA. Los informes de ensayo, certificados de análisis y otras formas de reporte, deberán indicar el método de análisis empleado y la expresión del resultado debe ser acorde con el método en: UFC/g, UFC/ml, NMP/gr, NMP/ml, NMP/100ml o ausencia o presencia /25 g o ml.

Los almacenes destinados a materias primas y productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto

almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

AZÚCAR RUBIA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Azúcar rubia
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Azúcar
1.4 Descripción General : El producto azúcar rubia o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (*Saccharum sp)* y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña, sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

2) CARACERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico	NTP 207.007:2009 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Color	Amarillo pardo	
Aspecto	Granulado, libre de insectos, arena, tierra u otras impurezas	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Color a 420 nm	Máximo 2400 UI	NTP 207.007:2009 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,5% m/m	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,5 °Z	
Azúcares reductores	Máximo 0,5% m/m	
Factor de seguridad	No mayor de 0,30 para polarización mayor de 96°Z	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	

2.3 Características microbiológicas

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

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

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - MIDIS

V°B° Coordinador Componente Alimentario - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - MIDIS

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de baja densidad transparente o BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado transparente, de primer uso, sellado herméticamente, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Sacos de polipropileno o bolsas de polietileno o de polipropileno, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del envasador y/o productor y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - PNAEQW - MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

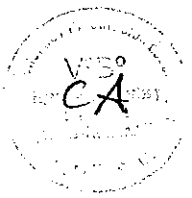
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido o copia simple de la Certificación de Principios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

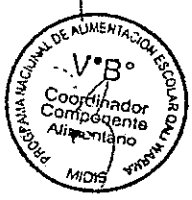
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.





FIDEOS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Fideos
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Los fideos, son productos desecados, sin cocción, obtenidos del empaste, amasado y moldeado, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros ingredientes permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Los fideos, son elaborados a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón y de diferentes formas y tamaños, como por ejemplo: Fideos de pasta corta (canutos, caracoles, codos, corbata, plumilla, macarrón, tornillo, entre otros, no se permite tipo munición o letritas) y Fideos de pasta larga (espagueti, tallarín, entre otros), los mismos que deberán utilizarse de acuerdo a lo programado para la atención alimentaria. Son no aptos para el consumo los fideos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema característico.
Sabor y Olor	Característico, exento de sabores y olores rancios, ácidos o extraños.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 206.010:1981 (Revisada el 2011) Pastas y Fideos Para Consumo Humano. Requisitos
Acidez titulable	Máximo 0.45%	

Nota: La acidez se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 15% de humedad.

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.6)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno biorientado (BOPP) o polipropileno biorientado cristal y/o laminado, de primer uso, sellado herméticamente, originales de fábrica, en buenas condiciones de higiene y no deben presentar manchas de aceite o de cualquier otro producto extraño.

Presentaciones referenciales:

- Fideos de Pasta Corta: 0.25 kg u otras hasta 0.5 kg.
- Fideos de Pasta Larga: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otras hasta 1kg.

3.2 Envase secundario

Los envases deben ser bolsas o films de polietileno o cajas de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario debe ser resistente y permitir su manipulación.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015), el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señaladosen la Ficha Técnica.

CHOCOLATE PARA TAZA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Chocolate para taza
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cacao y derivados
1.4 Descripción General : El chocolate para taza, es un producto obtenido del licor de cacao y la mezcla de otros ingredientes para consumirlo como bebida. No se permitirá productos bajo la denominación de "tableta para taza"

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mínimo 18% del extracto seco	NTP CODEX STAN 87:2013 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	

2.2 Caracterísiticas Organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Marrón oscuro
Olor	Característico, exento de olores anormales.
Sabor	Característico a chocolate
Textura	Ligeramente duro

2.3Características microbiológicas

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

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).
(**) Hacer compósito para n=5

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envase laminado BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o PET/BOPP metalizado de primer uso.

Presentaciones referenicales: 0.09 kg, u otras hasta 0.30 kg.

V°B° Especialista de Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma MIDIS

V°B° Coordinador Componente Alimentario PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MIDIS

3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado o display de cartón dúplex o caja de cartón dúplex, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

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

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HARINA DE MAÍZ MORADO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de maíz morado
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Cereales
1.4 Descripción General : Producto obtenido por la molienda del grano seco del maíz morado *Zea mays L.*, entero, maduro, en buen estado, sin germinar y exento de impurezas, moho, semillas de malas hierbas u otros cereales. La harina de maíz morado, está formado fundamentalmente por almidón y su pigmentación de color morado se debe a la presencia de antocianinas.

En la harina de maíz morado no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes y ningún otro aditivo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de olores indeseables
Color	Característico
Apariencia	Polvo fino y fluido, sin grumos
Impurezas	Exento de de impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos y/o muertos o en cualquiera de sus estados biológicos o cualquier otro material extraño.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.045
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.15%	
Ceniza	Máximo 2.0%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella *sp.*	10	2	5	0	Ausencia/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).

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - MIDIS - Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

V°B° Coordinador Componente Alimentario - MIDIS - Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otras hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsones de polietileno de baja densidad de primer uso, que proteja al envase primario durante su almacenamiento, transporte y distribución.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria del Establecimiento debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HARINA DE TRIGO FORTIFICADO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de Trigo
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Producto resultante de la molienda del grano limpio de trigo con o sin la separación parcial de la cáscara, cualquiera que sea su granulometría o denominación comercial, a la cual se le ha agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto Supremo N° 012-2006-SA "Reglamento de la Ley N° 28314 - Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes" y que cumple con las especificaciones técnicas de las normas vigentes.

La harina de trigo debe cumplir con lo siguiente:

- No podrá obtenerse a partir de granos en mal estado de conservación, fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Se podrá utilizar aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento a olor rancio y/o sabores u olores extraños.
Color	Crema
Apariencia	Polvo fluido, sin grumos de ninguna clase considerando la compactación natural del envasado y estibado.
Impurezas	Exento de insecto vivos y/o muertos e impurezas de origen animal.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15.0%	ITINTEC 205.027:1986
Acidez (expresada en ácido	Máximo 0.15%	
Cenizas	Máximo 1.0%	

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Eschericha coli	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas de papel kraft o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.18 kg, 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otras hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsón de polietileno, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil
De acuerdo a lo esatablecido en su Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

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

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP durante la producción del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

SEMOLA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Sémola
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), o de granos de maíz *(Zea mays L.)*, totalmente maduros, sanos, sin germen, ambos exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de molturación durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

La sémola debe cumplir con las siguientes características:

- Deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libre de parásitos y excretas de roedores.
- Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.
- El contenido de los envases deberá corresponder a la clasificación sémola gruesa en el caso del trigo.
- La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación para Sémola de Maíz	Especificación para Sémola de Trigo
Color	Amarillo característico	Crema característico
Textura	Áspera y vidriosa	Áspera y vidriosa
Sabor y olor	Característico, exento de olores rancios.	
Apariencia	Polvo fluido, granulado, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.	
Impurezas	Exento de partículas extrañas, moho, parásitos y excretas de roedores.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación para Sémola de Maíz	Especificación para Sémola de Trigo	Referencia
Humedad	Máximo 14.5%	Máximo 15.5%	NTP 205.032:1974 (Revisado 2011)
Grasa	Máximo 1.7%	-	
Cenizas	Máximo 0.7%	Máximo 1.0%	
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.18%	Máximo 0.15%	
Granulometría	Mediana mayor de 350 µm a 450 µm ± 10%.	15% ± 5% sobre tamiz de 500 µ (N° 35) 35% ± 5 % bajo tamiz de 420 µ (N° 40)	

2.3 Características microbiológicas

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

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).

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas de papel kraft o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.20 kg, 0.50 kg, 1.0 kg u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsón de polietileno o cajas de cartón corrugado, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para

ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad - MIDIS

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad Unidad de Prestaciones - MIDIS

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - V°B° Coordinador Componente Alimentario - MIDIS

HARINA DE PLÁTANO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de Plátano
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Frutas y derivados
1.4 Descripción General : Producto obtenido a partir de trocitos secos del plátano con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. Es un producto 100% natural.

La harina de plátano debe cumplir con lo siguiente:

- No deberá proceder de materias primas en mal estado.
- En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes o colorantes.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños
Apariencia	Polvo fino sin grumos
Impurezas	Exento de suciedad (partículas de polvo, impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos y/o muertos o cualquier otro material extraño).

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10.0%	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2014) Plátano y Derivados. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos.
Ceniza	Max 2.5%	
Fibra bruta	Max 1%	

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: Desde 0.20 Kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de papel kraft de 3 pliegos o bolsón de polietileno de baja densidad, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.5 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota:El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HARINA DE LÚCUMA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de Lúcuma
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Frutas y derivados
1.4 Descripción General : Es un producto obtenido a partir de la molienda de la pulpa secada o deshidratada del fruto de la lúcuma *Pouteria lúcuma*. asegurando su inocuidad y calidad.

La harina de lúcuma debe provenir de frutos de la especie *Pouteria lúcuma*, producidos y secados o deshidratados bajo los principios de las buenas prácticas agrícola y buenas prácticas de manufactura y que cumpla con la NTP 011.040 y NTP 011.041.

La harina de lúcuma debe ser procesada y envasada bajos condiciones higiénico-sanitarias acordes con los Principios Generales de Higiene.

La harina de lúcuma debe cumplir con lo siguiente:
- No deberá proceder de materias primas en mal estado.
- En la harina de lúcuma no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes o colorantes.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Amarillo o anaranjado medianamente intenso.
Olor y Sabor	Característico al fruto.
Apariencia	Polvo fino
Impurezas	Exento de impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos y/o muertos o en cualquiera de sus estados biológicos o cualquier otro material extraño.

2.2 Características físico-químicas

Requisitos	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10%	N.T.P 011.042.2012
Acidez (expresado en ácido cítrico) g/100 g	< 1	
Cenizas g/100 g	< 3	

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.250 kg, 0.50 kg o otras hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de papel kraft u otro material apropiado, de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. El rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma - MIDIS

V°B° Coordinador Componente Alimentario - Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma - MIDIS

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015)..

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH. La validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de los Principios Generales de Higiene mantenerse vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HARINA DE TARWI

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de tarwi
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Leguminosas
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a base de granos de tarwi desamargados, seleccionados, secos, molidos, pulverizados, tamizados y envasado.

No deberá obtenerse a partir de granos de tarwi en mal estado de conservación y/o descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento a olor rancio y/o sabores u olores extraños.
Color	Característico
Apariencia	Polvo fluido, sin grumos de ninguna clase considerando la compactación natural del envasado y estibad
Impurezas	Exento de insecto vivos y/o muertos e impurezas de origen animal.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15.0%	NTP 205.044:1976 (Revisión 2011)
Cenizas	Máximo 5%	
Acidez	Máximo 0.15%	

2.3. Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1. Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.10 kg, 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2. Envase secundario

Bolsones de polietileno o polipropileno de primer uso, que proteja al envase primario durante su almacenamiento, transporte y distribución.

3.3. Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

Nota: El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma MIDIS

V°B° Coordinador Componente Alimentario PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MIDIS

HOJUELAS DE AVENA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de cereales
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4. Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de avena (*Aven satip, L. o Avena bizantina, L.*), previamente limpiados, secado, estabilizados, descascarados que han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos en cuyo proceso se incluye el precocido, pudiendo contener o no vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de avena precocidas deberán cumplir con las siguientes características:

- Las hojuelas deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos o de cualquier otra materia extraña.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico libres de sabores agrios, amargos y/o rancios o indeseables (fungosos).
Olor	Característico libres de olores indeseables, como rancio y mohoso
Color	Color cremoso, brillante y uniforme.
Aspecto	Laminados en forma de hojuela, libre de materias extrañas. libres de infestación por insectos, en cualquiera de sus estadíos (huevo, pupa, larva, insecto) vivo y/o muerto.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 205.050.1985 (Revisado 2011)
Cenizas	Máximo 2.3%	
Fibra cruda	Máximo 1.8%	
Proteína	Mínimo 10.50%	

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.
Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otras hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de alta densidad.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

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

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HOJUELAS DE QUINUA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de cereales
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3. Grupo de alimentos : Cereales y derivados

1.4. Descripción General : Son productos obtenidos a partir de los granos de quinua (*Chenopodium quinoa Willd.*) procesada, que han sido laminados para formar hojuelas en cuyo proceso se incluye el precocido, pudiendo contener o no vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de quinua precocida deberán cumplir con las siguientes características:

- Las hojuelas deberán provenir de granos de quinua, enteros, exentos de saponina, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña.
- Los granos de quinua deberán ser sometidos a operaciones de limpieza, selección, clasificado, desaponificado (escarificado y lavado), secado y despedrado, resultando un producto apto para consumo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico libres de sabores agrios, amargos y/o rancios o indeseables (fungosos).
Olor	Característico libres de olores indeseables, como rancio y mohoso
Color	Característico
Aspecto	Laminados en forma de hojuela, libre de materias extrañas. libres de infestación por insectos, en cualquiera de sus estadíos (huevo, pupa, larva, insecto) vivo y/o muerto.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.061.2013
Fibra cruda	Mínimo 2%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg, u otras hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de alta densidad.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado.

Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

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

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

HOJUELAS DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de cereales
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Son productos obtenidos a partir de granos de kiwicha, previamente limpiados y que han sido laminados para formar las hojuelas, escamas o copos en cuyo proceso se incluye el precocido; pudiendo contener o no vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de kiwicha precocida deberán cumplir con las siguientes características:

- Las hojuelas deberán provenir de granos de kiwicha, enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico libres de sabores agrios, amargos y/o rancios o indeseables (fungosos).
Olor	Característico libres de olores indeseables, como rancio y mohoso.
Color	Característico.
Aspecto	Laminados en forma de hojuela, libre de materias extrañas. libres de infestación por insectos, en cualquiera de sus estadíos (huevo, pupa, larva, insecto) vivo y/o muerto.

2.2Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.061.2013
Fibra cruda	Mínimo 2%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - MIDIS - Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

V°B° Coordinador Componente Alimentario - Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - MIDIS

3) **PRESENTACION**

3.1. Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2. Envase secundario

Bolsas de polietileno de alta densidad.

3.3. Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) **REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°

449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de avena con kiwicha
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Son productos obtenidos a partir de granos de avena y kiwicha, previamente limpiados, estabilizados, descascarados, laminados para formar las hojuelas, escamas o copos en cuyo proceso se incluye el precocido; pudiendo contener o no vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de avena con kiwicha precocida deben cumplir con las siguientes características:

- Deberán provenir de granos de avena y kiwicha enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico del grano y de la variedad utilizada como materia prima; deberán estar libres de sabores agrios, amargos y rancios.
Olor	Natural y característico de la materia prima, deberán estar libres de olores indeseables como agrio amargo, rancio y mohoso.
Color	Crema, brillante y uniforme.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.050.1985 (2011) NTP 205.061.2013
Fibra cruda	Máximo 1.8%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales:0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015)..

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-

2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HOJUELAS DE AVENA CON MACA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de avena con maca
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Son productos obtenidos de granos de avena previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, laminados para formar hojuelas, escamas o copos, mezclados con harina de maca, precocidos; pudiendo contener o no vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de avena con maca deben cumplir con las siguientes características:

- Deberán provenir de materias primas limpias, sanas, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico a avena y maca, deberán estar libres de sabores agrios, y rancios.
Olor	Característico deberán estar libres de olores indeseables .
Color	Característico

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 205.050.1985 (Revisado 2011)
Cenizas	Máximo 2.3%	
Fibra cruda	Máximo 1.8%	
Proteína	Mínimo 10.50%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES - MIDIS -

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales:0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otras hasta 1 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-

2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de Avena con Quinua
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Las hojuelas de avena con quinua, son obtenidos a base de granos de avena y quinua, previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de avena con quinua precocida deben cumplir con lo siguiente:

- Deberán provenir de granos de avena y quinua enteros, limpios y sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.
- Para el caso de hojuela de quinua, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, selección, escarificado, lavado, secado y despedrado) y libres de saponina.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Caraterístico del grano y de la variedad utilizada como materia prima; deberán estar libres de sabores agrios, amargos y rancios.
Olor	Natural y característico de la materia prima, deberán estar libres de olores indeseables como agrio amargo, rancio y/o mohoso.
Color	Crema, brillante y uniforme

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.061.2013 NTP 205.050.1985 (Revisión 2011)
Fibra cruda	Mínimo 2%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otros hasta 1 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en us Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

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

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-

2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HOJUELA DE CAÑIHUA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Hojuelas de cañihua
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados
1.4 Descripción General : Son productos obtenidos a partir de granos de cañihua (*Chenopodium pallidicaule*) procesada, que han sido laminados para formar hojuelas pudiendo o no tener agregado de vitaminas y minerales u otros aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

Las hojuelas de cañihua deberán cumplir con las siguientes características:

- Las hojuelas deberán provenir de granos de cañihua, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

- Las hojuelas de cañihua deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Característico exento de sabores y olores extraños del grano. Debe estar libre de sabores agrios, amargos, rancios.
Olor	Característico
Color	Característico
Aspecto	Laminados en forma de hojuela, libre de materias extrañas. libres de infestación por insectos, en cualquiera de sus estadíos (huevo, pupa, larva, insecto) vivo y/o muerto

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10%	NTP 011.456.2015
Proteína	Minimo 13%	
Cenizas Totales	Máximo 5.9%	

2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^6
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.8)

3) PRESENTACION

3.1. Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno bilaminado o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, sellado herméticamente.

Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otras hasta 1.0 kg.

3.2. Envase secundario

Bolsas de polietileno de alta densidad.

3.3. Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. El rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers

autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

ARVEJA SECA PARTIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Pisum sativum L.*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Menestra
1.4 Descripción General : Son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja, procedente de la especie *Pisum sativum L.* Usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

La producción/procesamiento primario del producto debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Forma	Caracteristico, semiesférica
Olor	Característico, excento de olores extraños
Color	Caracteristico a la variedad de la que proviene
Sabor	Característico, excento de sabores extraños

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.025.1974 (revisado 2011)

2.3 Características de sanidad

Requisito	Especificación	Referencia
Sanidad	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025.1974 (revisado 2011)

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.50 kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg u otros hasta 5.0 kg.

Envase secundario
Sacos de polipropileno o Bolsa de polietileno o propileno de primer uso

3.2 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-

2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

FRIJOL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Phaseolus spp. Vigna y Cajanus*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas
1.4 Descripción General : Frijol: se considera como el grano maduro procedente de los géneros *Phaseolus, Vigna* y *Cajanus.*

Las variedades de frijol a adquirir son las siguientes:

- Género *Phaseolus*: Frijol panamito, ucayalino, bayo chimu, red kidney, caballero o canario.
- Género *Vigna*: Frijol castilla o caupi
- Género *Cajanus*: Frijol palo

Sólo se adquirirá Frijol con el grado de calidad **Primera**.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico de la variedad	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol.
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15 %	NTP 205.015:2009

2.3 Características de sanidad y aspecto

Características	Porcentaje máximo permitido (%) PRIMERA	Referencia
1. Grano Dañado (arrugado, descascarado, manchado, roido, abierto, germinado sucio picado* u otros).	2,0	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol.
2. Grano enfermo	0.0	
Total grano dañado	**2,0**	
3. Clase comercial contrastante	0,0	
4. Variedad contrastante	0,5	
5. Materias extrañas (**).	0,0	
TOTAL ACUMULADO	**2,5**	

(*) En caso del Frijol Palo se podrá aceptar un máximo de grano picado del 1%.
(**)Son aquellas como hojas, tallos, vainas, piedras, terrones etc. Asimismo deberá estar excento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos hongueados.

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25kg, 0.50 kg, 0.75kg, 1.0 kg, 2 kg. u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Sacos de polipropileno o bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HABA SECA ENTERA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Vicia faba L.*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas
1.4 Descripción General : El haba entera seca es la semilla o grano maduro y separado de su vaina. El haba es procedente de la especie *Vicia faba L.*

Sólo se adquirirá haba seca entera con el grado de calidad **Primera**

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Atributo	Especificación
Color	Crema café, marrón o verde
Forma	Oblonga
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños
Textura	Dura y Compacta

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15 %	NTP 205.024:2014

2.3 Características de sanidad y aspecto

Características	Porcentaje máximo permitido (%) PRIMERA	Referencia
1. Grano enfermo, máx.	0,0	NTP 205.024:2014 CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas.Requisitos
2. Grano picado, máx.	0,0	
3. Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído). máx.	2,0	
Total grano dañado	**2,0**	
4. Variedad contrastante, máx.	5,0	
5. Materias extrañas (*), máx.	0,0	
TOTAL ACUMULADO	**7,0**	

(*)Son aquellas como hojas, tallos, vainas, piedras, terrones etc. Asimismo deberá estar excento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos hongueados.

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25kg, 0.50 kg, 0.75kg, 1.0 kg, 2 kg. u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Sacos de polipropileno o bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HABA SECA PARTIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Vicia faba L.*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas y derivados
1.4 Descripción General : El haba seca *(Vicia faba L.)* partida proviene de la semilla o grano maduro y separado de su vaina, pelado y partido.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Amarillo, verde, marrón claro.
Olores y sabores	Característico, exento de olores y sabores extraños.
Textura	Dura y compacta

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.024:2014 Cereales, Leguminosas y Productos Derivados. Habas. Requisitos.

2.3 Características de sanidad

Requisito	Especificación
Sanidad	Excento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos hongueados.

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25kg, 0.50 kg, 0.75kg, 1.0 kg, 2 kg. u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Saco de polipropileno o bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-

2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista de Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

LENTEJA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Lens culinaris M.*
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas. y derivados
1.4 Descripción General : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris M.* Es una leguminosa seca o menestra.

Sólo se adquirirá lenteja con el grado de calidad **Primera.**Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico a la variedad	NTP:205.022:2014. LEGUMINOSAS.Lentejas. Requisitos
Olor	Característico, exento de olores extraños.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color, forma y tamaño)	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP:205.022:2014.LEGUMINOSAS.Lentejas.Requisitos

2.3 Características de sanidad y aspecto

Característica	Grado de Calidad (en porcentaje)	Referencia
	Primera	
Grano infectado	0.0	NTP:205.022:2014 LEGUMINOSAS.Lentejas. Requisitos
Grano picado	0.0	
Grano partido o quebradoMax.	1,00	
Grano descascarado(*) Max.	1,00	
Grano arrugado Max.	4,50	
Grano quemado Max.	0,20	
Materias extrañas (**) Max.	0,10	
Variedad contrastante Max.	1,00	
Total Max.	7,80	

(*) Es un requisito particular de la lenteja.
(**)Son aquellas como ramas, tallos, vainas, piedras, polvillo, terrones etc. Asimismo deberá estar excento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos hongueados.

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25kg, 0.50 kg, 0.75kg, 1.0 kg, 2 kg. u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Saco de polipropileno o bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

PALLAR SECO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : *Phaseolus lunatus L.*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas
1.4 Descripción General : Es el grano maduro procedente de la especiea *Phaseolus lunatus L.*, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo

Sólo se adquirirá pallar seco con el grado de calidad **PRIMERA.**

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco, generalmente	NTP 205.019:1992 Rev. 2011
Forma	Riñón u ovaladada, aplanda	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color, forma y tamaño)	

2.2Características de sanidad y aspecto

Característica	Grado de Calidad	Referencia
	Primera	
Grano enfermo	0.0	NTP 205.019:1992 Rev. 2011
Grano picado	Máx 0.5	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio).	Máx. 2.0	
Total Max.	**2.5**	
Clase contrastante	0.0	
Variedad contrastante	Máx. 1.0	
Materias extrañas(*)	0.0	
Total Max.	**1.0**	

(*)Son aquellas como hojas, tallos, vainas, piedras, terrones etc. Asimismo deberá estar excento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos hongueados.

2.3Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.019:1992 Rev. 2011

2.4Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.25kg, 0.50 kg, 0.75kg, 1.0 kg, 2 kg. u otras hasta 5.0 kg.

3.2 Envase secundario

Saco de polipropileno o bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Envase secundario

Bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.4 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.5 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al

Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

GARBANZO SECO ENTERO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Garbanzo
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas
1.4 Descripción General : El garbanzo seco entero es un grano maduro que conserva su vaina. El garbanzo es procedente de la especie (*Cicer arietinum L).*

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA; en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011AG - Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente.

Se aceptará garbanzo de Grado Superior y Extra (NTP 205.023-2014). En ningún caso se aceptarán garbanzo que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estaods, ni granos hongeados.

Los lotes de garbanzo estarán exentos de las siguientes semillas tóxicas o nocivas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana: la crotalaria (*Crotalaria spp*), la neguilla (*Agrostemma githago L.*), el ricino o higuerilla (*Ricinus communis L.*), el estramonio o chamico (*Datura spp.*) y otras semillas, que sean reconocidas como nocivas para la salud.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema
Forma	Redondeado
Olor y sabor	Exento de olores y sabores extraños.
Textura	Dura y compacta

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023: 2014 LEGUMBRES SECAS. Garbanzo. Requisitos

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

2.3 Características de sanidad y aspecto

Características	Porcentaje máximo permitido (%)		Referencia
	Extra	Superior	
Grano enfermo.	0.0	0.0	NTP 205.023:2014 LEGUMBRES SECAS. Garbanzo. Requisitos.
Grano picado.	0.25	0.50	
Grano partido o quebrado	1.0	2.0	
Grano arrugado	1.0	2.0	
Materias extrañas	0.10	0.20	
Variedad contrastante y grano verdoso	1.0	2.0	
TOTAL ACUMULADO	3.35	6.70	

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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

3. PRESENTACION

3.1. Envase primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales: 0.17 kg, 0.25 kg, 0.30 kg, 0.38 kg, 0.5 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2. Envase secundario

Saco de polipropileno o bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

3.3. Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

Para el caso de productos de procesamiento primario de acuerdo a lo establecido por el envasador.

3.4. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del productor y/o envasador y/o distribuidor.

- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA o Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.

  Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricacion del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación PGH o Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA la cual debe mantenerse vigente durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

HARINA DE CAMOTE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de camote
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Tubérculos y derivados
1.4 Descripción General : Se entiende por harina de camote al polvo fino o fécula que se obtiene de la molienda del tubérculo

La harina de camote debe cumplir con:

- La harina de camote no deberá proceder de materia prima en mal estado de conservación, con ataque de hongos, roedores o insectos.
- Solo se podrá utilizar aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Apariencia	Polvo fluido, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.0%	NTP 011.500. 2009 (Revisado 2014)
Cenizas	Máximo 3%	
Fibra cruda	Máximo 2%	

2.3. Características microbiológicas

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

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

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad UNIDAD DE PRESTACIONES MIDIS

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

3) PRESENTACION

3.1. Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, herméticamente sellado.

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2. Envase secundario

Bolsones de polietileno o polipropileno de primer uso, que proteja al envase primario durante su almacenamiento, transporte y distribución.

3.3. Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

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

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe mantenerse vigente durante la producción del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
V°B°
Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad
UNIDAD DE PRESTACIONES
MIDIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
V°B°
Coordinador Componente Alimentario
MIDIS

HARINA DE YUCA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Harina de yuca
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de Alimentos : Tubérculo
1.4 Descripción General : Es el producto que se obtiene de las hojuelas o pasta de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) con un proceso de pulverización y molienda, seguido del cernido para separar la fibra de la harina.

No deberá obtenerse a partir de tubérculos de yuca en mal estado de conservación y/o descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento a olor rancio y/o sabores u olores extraños.
Color	Característico
Apariencia	Polvo fluido, sin grumos de ninguna clase considerando la compactación natural del envasado y estibad
Impurezas	Exento de insecto vivos y/o muertos e impurezas de origen animal.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.0%	NTP 011.500. 2009 (Revisado 2014)
Cenizas	Máximo 3%	
Fibra cruda	Máximo 2%	
Acido Cianhídrico	Máximo 10 mg/kg	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o polipropileno y/o polietileno de baja densidad, de primer uso, herméticamente sellado.

Presentaciones referenciales: 0.10 kg, 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg u otros hasta 1.0 kg.

3.2 Envase secundario

Bolsones de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Registro Sanitario
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. Nº 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.