

Santiago De Surco, 10 de Febrero del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D00041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

Los Memorandos N° D000092 y D000149-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones y el Informe N° D000070-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

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

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



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:11:55 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 18:37:29 -05:00

Que, el literal a) del numeral 8.4.2 de los citados Lineamientos, establece que la actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos se puede realizar durante la Prestación del Servicio Alimentario y cuando exista modificación de la normativa sanitaria;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueban las “Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” – Versión N° 01, las mismas que desarrollan las características generales y específicas de cumplimiento obligatorio para cada grupo de alimentos que forma parte del servicio alimentario del PNAEQW, tales como los requisitos de calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad);

Que, con Memorando N° D000092-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP la Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones, hace suyo y remite el Informe N° D000040-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, elaborado por la Coordinación del Componente Alimentario, a través del cual señala que con Resolución Directoral N° 024-2020-INACAL/DN el Instituto Nacional de Calidad actualiza la NTP-ISO-5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por el 2020) atributos. 1ª Edición, reemplazando la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2015), dando lugar a la actualización de cinco (5) Especificaciones Técnicas de Alimentos, las mismas que corresponden a:

- Leche UHT con código LAC-LU-2021
- Leche Enriquecida con código BEB-LE-2021
- Leche con Cereales con código BEB-LC-2021
- Leche Fermentada tratada térmicamente con código BEB-LEF-2021
- Leche Evaporada entera con código LAC-LE-2021

Que, asimismo, mediante Memorando N° D000149-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP, la jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones hace suyo y traslada el Informe N° D000058-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, de la Coordinación del Componente Alimentario, a través del cual precisa que la citada Resolución Directoral N° 024-2020-INACAL/DN aprueba la versión 2020 de todas las Normas Técnicas Peruanas allí descritas, incluyendo las NTP de Leche y Productos Lácteos), dejando sin efecto la versión 2015, por lo tanto, corresponde la actualización en este extremo; señala además que dicha actualización dará lugar a la Versión N° 02 de las Especificaciones Técnicas de los referidos alimentos;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica, a través Informe N° D000070-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que resulta legalmente viable la actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos propuestos, por lo que sugiere la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe dicha actualización, al haberse modificado la normativa sanitaria vigente, condición señalada en el literal a) del numeral 8.4.1. de los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 06;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR las Especificaciones Técnicas de Alimentos correspondientes a los siguientes productos que forman parte integrante de la presente resolución:

- Leche UHT con código LAC-LU-2021 – Versión N° 02
- Leche Enriquecida con código BEB-LE-2021 – Versión N° 02
- Leche con Cereales con código BEB-LC-2021 – Versión N° 02
- Leche Fermentada tratada térmicamente con código BEB-LEF-2021 – Versión N° 02
- Leche Evaporada entera con código LAC-LE-2021 – Versión N° 02

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO, a partir de la fecha, la Versión N° 01 de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos citados en el artículo 1 de la presente resolución, las mismas que fueron aprobadas por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano hacer de conocimiento la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y las Especificaciones Técnicas de los Alimentos señalados en el artículo 1 de la presente resolución, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE CON CEREALES			Resolución Ejecutiva N° D000041 -2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: BEB-LC-2021				Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche con cereales
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Bebibles
1.4 Descripción general	<p>Es un producto lácteo compuesto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina extruida de avena y/o de maíz y/o de quinua, y/o de arroz y/o de kiwicha u otros cereales (como mínimo dos cereales), con o sin pasta de cacao, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales, el cual ha sido sometido a un tratamiento térmico que le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:19:27 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:07:01 -05:00

Versión N° 02	LECHE CON CEREALES	Resolución Ejecutiva N° D000041 -2021-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 2 de 5
CÓDIGO: BEB-LC-2021		

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	
Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:20:17 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:07:07 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE CON CEREALES		Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: BEB-LC-2021			Pág. 3 de 5

Requisitos del envase

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:20:32 -05:00

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:07:13 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE CON CEREALES		Resolución Ejecutiva N° D000041 -2021-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: BEB-LC-2021		Pág. 4 de 5

- Instrucciones de uso.
- Información nutricional:

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:20:45 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:07:35 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE
FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE CON CEREALES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041 -2021-MIDIS/PNAEQW- DE
CÓDIGO: BEB-LC-2021			Pág. 5 de 5

- Análisis Microbiológico

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:21:05 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIÉRREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:07:40 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE ENRIQUECIDA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: BEB-LE-2021				Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche enriquecida
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebibles
- 1.4 Descripción general** Es un producto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, enriquecida con ácidos grasos esenciales (*) u otros insumos funcionales, con vitaminas y minerales, saborizada o no, con o sin pasta de cacao. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.

No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.

No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.

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

(*) DHA, ARA, EPA u otros.

El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Valor	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2.4	NTP 202.189 2004 Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos.
Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2.7	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:21:24 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:05:31 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE ENRIQUECIDA			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: BEB-LE-2021				Pág. 2 de 5

Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:21:38 -05:00

PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:05:38 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE ENRIQUECIDA			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-LE-2021			Dirección Pág. 3 de 5

Requisitos del envase

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:21:52 -05:00

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:06:08 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE ENRIQUECIDA</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE Dirección DE
CÓDIGO: BEB-LE-2021			Pág. 4 de 5	

- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 10.02.2021 23:22:06 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 10.02.2021 19:06:25 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE
FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE ENRIQUECIDA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041- 2021-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: BEB-LE-2021		Pág. 5 de 5

- Análisis Microbiológico

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:22:20 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:06:30 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: LAC-LE-2021				Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.</p> <p>La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI)</p> <p>No se permite el uso de productos lácteos compuestos.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:23:51 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema.	Requisito del PNAEQW.
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0	
Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5	
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:04:29 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: LAC-LE-2021				Pág. 2 de 5

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius*, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

2.3. Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 Kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con Tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:24:06 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:04:36 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: LAC-LE-2021				Pág. 3 de 5

			<ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío		<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas		NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	hermeticidad	Sin fugas		Requisito del PNAEQW

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:24:25 -05:00

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:04:41 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1 style="text-align: center;">LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: LAC-LE-2021			Pág. 4 de 5	

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:26:32 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:04:49 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE
FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE EVAPORADA ENTERA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041- 2021-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: LAC-LE-2021		Pág. 5 de 5

humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite
compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:26:46 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:04:55 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: BEB-LF-2021			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche fermentada tratada térmicamente
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebibles
- 1.4 Descripción general** Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a un tratamiento térmico luego de la fermentación, que asegure una larga vida útil.
- Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o pulpas y/o cereales) con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y/o minerales.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa láctea (% m/m)	Menos de 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0.3	
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	
Azúcar Total (*)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (*)	Según normatividad vigente	
Sodio (*)	Según normatividad vigente	

*Los parámetros técnicos de la especificación varía de acuerdo a lo declarado por el fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:22:46 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:05:08 -05:00

Versión N° 02	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE	Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 2 de 4
CÓDIGO: BEB-LF-2021		

2.3 Características Microbiológicas

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

Fuente: por R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 1.6 Leches Fermentadas y acidificadas (yogurt, leche cultivada, cuajada, otros)

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0.2 kg o 0.2 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón cubierto por plástico termoencogible	

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

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:22:59 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:05:14 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	
CÓDIGO: BEB-LF-2021			Pág. 3 de 4	

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:23:14 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:05:19 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE	Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	Dirección
	CÓDIGO: BEB-LF-2021		Pág. 4 de 4

- **Análisis Organoléptico y Físico químico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).
- **Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:23:28 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:05:23 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE UHT</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: LAC-LU-2021				Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche UHT
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es un producto que se obtiene a partir de la leche, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 °C a 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. (NTP 202.100:2007(revisada 2014) / ENM1:2014.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito de PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, rancios, entre otros.	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabor ácido o rancio u otros extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor	Referencia
Densidad a 15°C (g/ml)	1,0296 – 1,0340	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0.14 – 0.18	
Extracto seco (g/100g) (a)	Mínimo 11.2	
Extracto seco magro (g/100g) (b), (c)	Mínimo 8.2	
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g/100g)	Mínimo 34	
Materia grasa láctea (g/100g)	Mínimo 3.0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 23:27:07 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.02.2021 19:03:56 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Versión N° 02	LECHE UHT	Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 2 de 4
CÓDIGO: LAC-LU-2021		

Notas: (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.

* Proporción natural entendida como la relación de caseína y la proteína del suero en la leche

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Caja	Multilaminado con tapa	Hasta 1 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:27:20 -0500

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:04:04 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LECHE UHT</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE Dirección Pág. 3 de 4
CÓDIGO: LAC-LU-2021				

NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:27:32 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:04:14 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE UHT			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000041-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC-LU-2021			Pág. 4 de 4

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 23:27:47 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.02.2021 19:04:20 -05:00