REPÚBLICA DEL PERÚ

Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 4032-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 24 de agosto de 2015.

VISTO:

La Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3178-2015-MIDIS/PNAEQW, del 31 de julio de 2015; el Informe N.° 751-2015-MIDIS-PNAEQW-UP-CCA, de la Coordinación del Componente Alimentario, de la Unidad de Prestaciones; el Informe N.° 0477-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, de la Unidad de Prestaciones y el Informe N.° 4435-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, Mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3178-2015-MIDIS/PNAEQW, del 31 de julio de 2015, se aprobaron las precisiones a las fichas técnicas de bebibles industrializados para la atención de desayunos de la modalidad raciones, referidas a lo establecido en el numeral 2) Características Técnica, subnumeral 2.1 Características organolépticas de las referidas fichas técnicas, debiendo decir:

FICHA TÉCNICA	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
LECHE CON CEREALES	Color	Característico
LECHE ENRIQUECIDA	Color	Característico

Por Informe N.° 751-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, del 12 de agosto de 2015, el Coordinador (e) del Componente Alimentario, de la Unidad de Prestaciones, considera necesario y urgente publicar las Fichas Técnicas de bebibles industrializados para la atención de desayunos, de la modalidad raciones, opción N.° 01, N.° 02; N.° 03, N.° 04, N.° 05, N.° 06, y N.° 07, con la incorporación de las precisiones señaladas en el párrafo precedente como parte del anexo integrante de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3178-2015-MIDIS/PNAEQW.

Por Informe N.° 0477-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, del 14 de agosto de 2015, la Unidad de Prestaciones remite a la Dirección Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el Informe N.° 751-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, a efectos sea aprobado lo solicitado y, que las Fichas Técnicas de bebibles industrializados para la atención de desayunos, de la modalidad raciones, opción N.° 01, N.° 02; N.° 03, N.° 04, N.° 05, N.° 06, y N.° 07, sean publicadas en la Página web institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Que, atendiendo a las razones expuestas, corresponde aprobar la incorporación solicitada por la Unidad de Prestaciones, de las Fichas Técnicas de bebibles industrializados para la atención de desayunos, de la modalidad raciones, opción N.° 01, N.° 02; N.° 03, N.° 04, N.° 05, N.° 06, y N.° 07,

considerándose las precisiones señaladas en la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3178-2015-MIDIS/PNAEQW, como parte del anexo integrante de la resolución antes mencionada.

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

En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N.° 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N.° 092-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Incorporar como anexo de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3178-2015-MIDIS/PNAEQW, las Fichas Técnicas de bebibles industrializados para la atención de desayunos, de la modalidad raciones, opción N.° 01, N.° 02; N.° 03, N.° 04, N.° 05, N.° 06, y N.° 07.

Artículo 2°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.

Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1Tipo de alimentos : No Perecibles
1.2Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Nivel Inicial	Nivel Primaria
Volúmen referencial (mL)	200 mL	250 mL
Energía (Kcal)	150-172	185-215
Proteína (g) mín.	4.2	5.25
Grasa Total (g) máx.	7.2	9
Azúcar añadida (g) máx.	6	7.5

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.
(*) Referencia: RM N° 908-2012-MINSA, Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5-6.8

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).
Niños(as) del nivel primaria: Envase de 250 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:
- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).
Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica, para cada nivel de atención (inicial y primaria).

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

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Grupo etáreo para el cual va dirigido podrá ser indicado por el fabricante:

  - Niños a partir de 3 a 5 años o pre escolar o inicial.
  - Niños a partir de 6 a 11 años o escolar o primaria.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1Almacenamiento

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

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

4.2Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio

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

acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

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

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

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Nivel Inicial	Nivel Primaria
Volúmen referencial (mL)	200 mL	250 mL
Energía (Kcal)	120-135	145-165
Proteína (g) mín.	5.6	7
Grasa Total (g) máx.	7.2	9
Azúcar añadida (g) máx.	6	7.5

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) de nivel inicial: Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).
Niños(as) del nivel primaria: Envase de 250 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).
Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica, para cada nivel de atención (inicial y primaria).

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

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Contenido de grasa (g/100 g).
- Contenido de proteína (g/100 g).
- Grupo etáreo para el cual va dirigido podrá ser indicado por el fabricante:

  - Niños a partir de 3 a 5 años o pre escolar o inicial.
  - Niños a partir de 6 a 11 años o escolar o primaria.

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no

se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.
Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

V°B° Coordinador Componente Alimentario

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

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: No Perecibles
1.2 Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera o parcialmente descremada, con adición de harina de avena y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

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

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

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5 – 6.8

(*) Referencia: RM N° 908-2012-MINSA, Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

LECHE ENRIQUECIDA ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2Requisitos nutricionales

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

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 -6.8

2.4 Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

V°B° Coordinador Componente Alimentario

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, nutricionales y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1Tipo de alimentos: No Perecibles
1.2Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	150 - 172
Proteína (g) mín.	4.2
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.
(*) Referencia: RM N° 908-2012-MINSA, Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:
- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1Almacenamiento

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

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

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

4.2Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. 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, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

b) Producto Importado

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	120-135
Proteína (g) mín.	5.6
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

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

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:
- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

V°B° Coordinador Componente Alimentario

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario - MIDIS

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1Tipo de alimentos: No Perecibles
1.2Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	150 - 172
Proteína (g) mín.	4.2
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1Almacenamiento

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

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

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

4.2Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. 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, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	120-135
Proteína (g) mín.	5.6
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.2Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Puede contener productos lácteos.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Nivel Inicial	Nivel Primaria
Volúmen referencial (mL)	200 mL	250 mL
Energía (Kcal)	150-172	185-215
Proteína (g) mín.	4.2	5.25
Grasa Total (g) máx.	7.2	9
Azúcar añadida (g) máx.	6	7.5

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

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5-6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).
Niños(as) del nivel primaria: Envase de 250 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:
- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).
Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica, para cada nivel de atención (inicial y primaria).

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Grupo etáreo para el cual va dirigido podrá ser indicado por el fabricante:

  - Niños a partir de 3 a 5 años o pre escolar o inicial.
  - Niños a partir de 6 a 11 años o escolar o primaria.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1Almacenamiento

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

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

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

4.2Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio

acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Nivel Inicial	Nivel Primaria
Volúmen referencial (mL)	200 mL	250 mL
Energía (Kcal)	120-135	145-165
Proteína (g) mín.	5.6	7
Grasa Total (g) máx.	7.2	9
Azúcar añadida (g) máx.	6	7.5

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

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) de nivel inicial: Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).
Niños(as) del nivel primaria: Envase de 250 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).
Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica, para cada nivel de atención (inicial y primaria).

V°B° Coordinador Componente Alimentario

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Contenido de grasa (g/100 g).
- Contenido de proteína (g/100 g).
- Grupo etáreo para el cual va dirigido podrá ser indicado por el fabricante:
  - Niños a partir de 3 a 5 años o pre escolar o inicial.
  - Niños a partir de 6 a 11 años o escolar o primaria.

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no

se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.
Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

V°B° Coordinador Componente Alimentario

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1Tipo de alimentos: No Perecibles
1.2Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera o parcialmente descremada, con adición de harina de avena y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Puede contener productos lácteos.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.

- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Información Nutricional
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

V°B° Coordinador Componente Alimentario

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

LECHE ENRIQUECIDA ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2Requisitos nutricionales

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

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 -6.8

2.4 Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

V°B° Coordinador Componente Alimentario

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos, nutricionales y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

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

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1Tipo de alimentos : No Perecibles
1.2Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos
1.3Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Puede contener productos lácteos.
Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	150 - 172
Proteína (g) mín.	4.2
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.
(*) Referencia: RM N° 908-2012-MINSA, Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

V°B° Coordinador Componente Alimentario

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:
- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

4.2Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

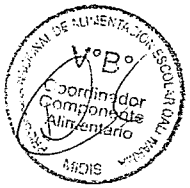
- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario

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



LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	120-135
Proteína (g) mín.	5.6
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

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

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

2.3Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.5Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:
Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:
El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.
Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

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

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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

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

V°B° Coordinador Componente Alimentario MIDIS