

Santiago De Surco, 03 de Diciembre del 2020

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000389-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D002674-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones y el Informe N° D000603-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

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

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

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

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



Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:27:36 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ  
GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:07:04 -05:00

Que, el numeral 8.4 de los citados Lineamientos, establece que la actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos se puede realizar durante la integración de Bases del Proceso de Compras, señalando en el numeral 8.4.1. que: *“Es la etapa donde se integra las bases del Proceso de Compras, incorporando de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas a las ESP de alimentos.”*;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueban las “Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” – Versión N° 01;

Que, en las Especificaciones Técnicas de Alimentos elaboradas por el PNAEQW, se desarrollan las características generales y específicas de cumplimiento obligatorio para cada grupo de alimentos que forma parte del servicio alimentario del PNAEQW, tales como los requisitos de calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad);

Que, con Memorando N° D002674-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite el Informe N° D002302-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, elaborado por la Coordinación del Componente Alimentario, a través del cual señala que durante la etapa de Formulación y Absolución de Consultas y/u Observaciones de la Primera Convocatoria del Proceso de Compras Electrónico 2021, se ha identificado una (1) consulta y una (1) observación que han dado lugar a la actualización de dos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, los mismos que corresponden a los siguiente alimentos: Hojuelas precocidas (código CER-HP-2021) y Mezcla en polvo a base de huevo (código OVO-MX-2021);

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica, a través Informe N° D000603-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que resulta legalmente viable la actualización de dos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, correspondiente a las Hojuelas precocidas (código CER-HP-2021) y la Mezcla en polvo a base de huevo (código OVO-MX-2021), propuesta por la Unidad de Organización de las Prestaciones, por lo que sugiere la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe dicha actualización toda vez que cumplen con las condiciones señaladas en la normativa vigente del PNAEQW, señalando además que dicha actualización dará lugar a la Versión N° 02 de las Especificaciones Técnicas de los referidos Alimentos;

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

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

#### **SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- APROBAR** las “Especificaciones Técnicas de Alimentos correspondientes a Hojuelas precocidas (código CER-HP-2021) – Versión N° 02 y la Mezcla en polvo a base de huevo (código OVO-MX-2021)” – Versión N° 02, que forman parte integrante de la presente resolución, las mismas que tendrán vigencia para el Proceso de Compras 2021.

**Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO**, a partir de la fecha, las “Especificaciones Técnicas de Alimentos correspondientes a Hojuelas precocidas (código CER-HP-2021) – Versión N° 01 y la Mezcla en polvo a base de huevo (código OVO-MX-2021)” – Versión N° 01, que fueron aprobadas a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.

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

**Artículo 4.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y las “Especificaciones Técnicas de Alimentos correspondientes a Hojuelas precocidas (código CER-HP-2021) – Versión N° 02 y la Mezcla en polvo a base de huevo (código OVO-MX-2021)” – Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.qaliwarma.gob.pe](http://www.qaliwarma.gob.pe)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

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

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>		Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE	
CÓDIGO: CER-HP-2021			Pág. 1 de 6	

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Hojuelas precocidas
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Derivados de cereales
- 1.4 Descripción general**

Es el producto elaborado a partir de gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), las leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, pudiéndose mezclar con harinas de otros vegetales como tubérculos y raíces procesadas (beneficiadas).

Las hojuelas precocidas deberán de provenir de materia prima limpia, sana, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

Ver las denominaciones individuales en el anexo.

<b>Hojuelas de avena con quinua</b>	de con	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinua según NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
<b>Hojuelas de avena con kiwicha</b>	de con	Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha según NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
<b>Hojuelas de avena con maca</b>	de con	Debe contener como mínimo el 6% de harina tostada de maca según NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:53:47 -05:00

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto (*)	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

(\*) Se admite presencia de harina de maca para el caso de hojuelas de avena con maca y granos de kiwicha para el caso de hojuelas de avena con kiwicha.

### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de avena o leguminosas) (*)	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:48:09 -05:00

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

Versión N° 02	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
		Pág. 2 de 6

		Programas Sociales de Alimentación” y requisitos del PNAEQW.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos.
	Máximo 12 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
Acidez (%) (Expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación” y requisitos del PNAEQW.
Acidez (%) (Expresada en ácidos grasos libres)	Máximo 6 (hojuelas a base de avena o tarwi) (*)	NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Máximo 6 (hojuelas de avena con quinua)	
	Máximo 7 (hojuelas de avena con kiwicha)	
	Máximo 6 (hojuelas de avena con maca)	
Saponina (**)	Ausente	Establecido por el PNAEQW
Fibra cruda (%)	Máximo 3	
Proteína (%)	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
	Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha o tarwi o quinua)	Tabla de composición de alimentos – Cenán 2017 y Requisitos del PNAEQW.
	Mínimo 12 (hojuelas de avena con kiwicha) (*)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos y requisitos del PNAEQW.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:54:12 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:48:15 -05:00

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

Versión N° 02	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>	Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
		Dirección Pág. 3 de 6
CÓDIGO: CER-HP-2021		

	Mínimo 11 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos.
	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.

(\*) Aplica para mezclas.

(\*\*) Para productos que contengan quinua.

### 2.3. Características Microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

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

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOPO Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:54:25 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:48:24 -05:00

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

		<b>Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social</b>	<b>Viceministerio de Prestaciones Sociales</b>	<b>Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA</b>
Versión N° 02	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>			Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE Dirección Pág. 4 de 6
CÓDIGO: CER-HP-2021				Pág. 4 de 6

209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### 4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de Ficha Técnica del alimento en la cual se contemple el porcentaje de las hojuelas precocidas y/o harinas utilizadas para la elaboración del producto final expedido por el fabricante. (aplica solo mezclas)

##### 4.2 Certificación Obligatoria

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

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:54:37 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:48:31 -05:00



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

 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS</b>		Resolución Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-HP-2021		Pág. 5 de 6

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico  
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico  
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:54:52 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:48:39 -05:00



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

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1 style="text-align: center;">HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW- DE
CÓDIGO: CER-HP-2021			Pág. 6 de 6	

## 5. ANEXOS

### 5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-HP-01-2021	HOJUELAS DE QUINUA
CER-HP-02-2021	HOJUELAS DE AVENA
CER-HP-03-2021	HOJUELAS DE TARWI
CER-HP-04-2021	HOJUELAS DE AVENA CON MACA
CER-HP-05-2021	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA
CER-HP-06-2021	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA
CER-HP-07-2021	HOJUELAS DE CAÑIHUA
CER-HP-08-2021	HOJUELAS DE KIWICHA
CER-HP-09-2021	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA

#### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:55:04 -05:00

#### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique  
FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:48:47 -05:00

Versión N° 02	 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Mezcla en polvo a base de huevo
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Percible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Huevo y Ovoproductos
<b>1.4 Descripción general</b>	<p>Es el producto obtenido a partir de la albúmina y yema de huevo de gallina, deshidratado, con o sin vegetales, con o sin fortificación, harinas, almidones y sal.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína del huevo.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

#### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillo claro.	Requisito del PNAEQW
Olor	Característico a huevo, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.	
Aspecto	Sin grumos, exento de materias extrañas.	

#### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 7.0	Requisito del PNAEQW
pH	Mínimo 6.5	
Proteína (%)	Mínimo 40	
Grasa (%)	Máximo 33	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i> (**)	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

(\*) Solo para productos que contengan leche o cereales.

(\*\*) Solo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 03.12.2020 00:55:21 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 03.12.2020 00:47:31 -05:00

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

Versión N° 02	 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
		<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>		
CÓDIGO: OVO-MX-2021				Pág. 2 de 4

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio IV.4. Mezclas en Seco que requieren cocción (pudines, flanes, otros).

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Trilaminado o Tetralaminado	Hasta 1.00 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	
	Lata	Hojalata con sello hermético y tapa	
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	

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

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

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

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

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

#### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:55:33 -05:00

#### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 03.12.2020 00:47:38 -05:00

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

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: OVO-MX-2021			Pág. 3 de 4	

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

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### 4.1 Documentación Obligatoria

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

##### 4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico  
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico  
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:55:45 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:47:54 -05:00

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

 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</b>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000389 -2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-MX-2021		Pág. 4 de 4

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

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

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:55:58 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 03.12.2020 00:48:01 -05:00