

Santiago De Surco, 10 de Mayo del 2019

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000088-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000310-2019-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D000357-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; y el Memorando N° D000868-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, el MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario a las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su ámbito de cobertura;

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

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

Que, asimismo, el artículo 30 del citado Manual, establece las funciones de la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones, entre otras: *a) laborar 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° 492-2018-MIDIS/PNAEQW, se aprueban los "Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los

alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW – versión N° 4”, que constituyen una herramienta fundamental para establecer las condiciones mínimas en la elaboración de las Especificaciones Técnicas de los alimentos: las disposiciones generales y específicas, así como los requisitos técnicos obligatorios, que aseguren el cumplimiento de cada una de las características estipuladas para los productos;

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

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

Que, asimismo el acápite IX. Disposiciones Generales del citado Lineamiento, señala que la actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos se realiza entre otros casos, *“ante consultas y/u observaciones generadas por los participantes de los procesos de compra, con fundamento técnico o normativo que se orienten al fortalecimiento de la calidad nutricional, sanitaria y/u organoléptica de los alimentos, así como el aseguramiento del abastecimiento de los productos que forman parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW (...)*”;

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

Que, mediante Memorando N° D000345-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP la Unidad de Organización de las Prestaciones solicita a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación emita opinión técnica a la propuesta de la nueva Versión N° 04 de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario, en el marco de lo previsto en el numeral 8.2 de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 492-2018-MIDIS/PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° D000310-2019-MIDIS/PNAEQW-USME la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación emite opinión técnica favorable al proyecto de documento normativo;

Que, mediante Informes N° D00186-2019-MIDIS/PNAEQW-CCA y N° D00187-2019-MIDIS/PNAEQW-CCA la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones señala que las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW establecen que para los alimentos bebibles, las conservas tanto de origen hidrobiológico y no hidrobiológico, la prueba de esterilidad comercial debe realizarse con método de ensayo acreditado ante INACAL – DA “con símbolo de acreditación” para garantizar la competencia técnica del laboratorio acreditado. Asimismo, señala que el PNAEQW solicita un período de observación de 40 días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados), criterio que permite dar un margen de seguridad adicional a la esterilidad comercial de 21 días;

Que, se señala en los citados Informes de la Coordinación del Componente Alimentario que, debido al corto plazo entre la adjudicación de los proveedores y el inicio de distribución de alimentos a las IIEE y la limitada disponibilidad de algunos alimentos que cumplan con los requisitos establecidos por el programa (el PNAEQW exige un periodo de observación de 40 días), el Componente Alimentario con la finalidad de salvaguardar la prestación del servicio alimentario desde el primer día de clases consideró pertinente ajustar el periodo de observación de 40 a 21 días para la 1°, 2° y 3° entrega de la frecuencia mensual, 1° entrega de la frecuencia bimensual de la modalidad productos y 08 semanas de la modalidad raciones, según RDE N°163-2019-MIDIS/PNAEQW, acción que no afectó la inocuidad del alimento. Sin embargo, a la fecha continúan los problemas de disponibilidad debido a que algunos fabricantes aún no cuentan con la capacidad de almacenamiento para un periodo de observación de 40 días;

Que, con relación a los Bebibles (Leches enriquecida, leche con cereales, leche tratada térmicamente, leche evaporada entera, leche UHT, néctares y bebidas de productos naturales), señalan que se presentan las siguientes dificultades: i) Construcción de nuevos almacenes para producto terminado, los cuales aún no están concluidas, con la finalidad de poder cumplir con los periodos mínimos de observación de 40 días, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas del PNAEQW. ii) Asimismo expresan contar con disponibilidad del producto sin embargo el cambio del periodo de observación de 21 a 40 días posteriores a su fecha de fabricación, antes de su liberación, han generado complicaciones de orden logístico;

Que, con relación a los POA no hidrobiológicos e hidrobiológicos, señalan que se ha evidenciado problemas en el abastecimiento de la conserva de POA no hidrobiológicos (Conserva de carne de pollo, conserva de carne de pavita y conserva de carne de res) con un periodo mínimo de observación de 40 días de acuerdo a las especificaciones técnicas del PNAEQW. Indican que a partir del año 2015 se adicionaron a la relación de alimentos para la canasta de productos los POA's no hidrobiológicos (Conserva de carne de pollo, conserva de carne de pavita y conserva de carne de res), con la finalidad de variar el desayuno y/o almuerzo, según corresponda. Cubriendo en gran parte esta demanda de los productos de conserva en carne de pollo, pavita y cerdo, el fabricante "San Fernando";

Que, se señala en los Informes de la Coordinación del Componente Alimentario antes citados que debido a las modificaciones tecnológicas de la industria para la producción de los POA's no hidrobiológicos (conserva de pollo, cerdo y pavita), a partir del año 2018, adicionaron almidón en el líquido gobierno con la finalidad de evitar la deshidratación del producto; estos cambios fueron aplicados por los fabricante San Fernando y Crider, hecho que genero rechazo y quejas, por parte de CAE's del PNAEQW, aduciendo que los POAS no hidrobiológicos estaban en mal estado debido a su aspecto viscoso evidenciado en el líquido gobierno, esta medida no es un tema de inocuidad ni calidad, ya que la adición de almidón al líquido gobierno ha favorecido en parte a los fabricantes, aumentando el peso escurrido de las conservas;

Que, asimismo se indica en los citados Informes que con el fin de evitar reclamos, quejas y posibles no consumos en los usuarios del PNAEQW en la Convocatoria del presente año 2019 se precisó en las fichas técnicas el no uso del almidón en las conservas de ave, esta medida ha limitado la entrega de la marca "San Fernando" ya que su producto no se adecua a las especificaciones técnicas del programa, provocando un alza de demanda a las otras marcas que no eran en su mayoría adquiridas por los proveedores del programa, lo que ha conllevado a que estas tengan que adecuarse para poder cumplir con las Especificaciones Técnicas del PNAEQW, presentando un problema en el tiempo de cuarentena o periodo mínimo de observación, ya que estas están disponibles en el mercado con certificado de esterilidad comercial garantizando la inocuidad con un periodo mínimo de observación de 21 días. Lo que ha generado solicitudes de intercambio de producto a nivel nacional, debido a la poca disponibilidad en el mercado de POA's con periodo de observación de 40 días;

Que, se concluye en el Informe indicando que ante las situaciones señaladas y en vista de un posible desabastecimiento de bebibles (Leches enriquecida, leche con cereales, leche tratada térmicamente, leche evaporada entera, leche UHT, néctares y bebidas de productos naturales), POA no hidrobiológicos y POA hidrobiológicos y contando con opinión favorable de INACAL donde manifiesta que la esterilidad comercial garantiza la inocuidad del alimento. Al respecto, en el Oficio N° 215-2019-INACAL/DA, emitido por la Dirección de Acreditación del INACAL, se señala que *“... para garantizar la inocuidad de la muestra, el resultado no debe tener crecimiento bacteriano. Por lo tanto, el criterio de observación de veintiún (21) días, con un resultado sin crecimiento bacteriano indica la inocuidad del alimento.”*;

Que, en atención a ello, el Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones considera la ampliación del periodo mínimo de observación de 21 días, de acuerdo al siguiente detalle:

- 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega para los Productos a las Instituciones con una frecuencia de entrega mensual.
- 1°, 2° entrega de productos a las instituciones con una frecuencia bimensual.
- 20 semanas para la modalidad de raciones.

Que, según lo previsto en el numeral IX de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 492-2018-MIDIS/PNAEQW, que aprueba los Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW – versión N° 4, *“...La actualización de las ESP de los Alimentos, se realiza en los siguientes casos: i) cuando exista modificación de la normativa sanitaria vigente, ii) ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto, iii) como resultados de una investigación (basados en evidencia científica) o proyectos de investigación de carácter intersectorial o de cooperación internacional, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW, validadas por el PNAEQW o por terceros²²; iv) ante consultas y/u observaciones generadas por los participantes de los procesos de compra, con fundamento técnico o normativo que se orienten al fortalecimiento de la calidad nutricional, sanitaria y/u organoléptica de los alimentos, así como al aseguramiento del abastecimiento de los productos que forman parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW. La actualización se realiza de acuerdo a lo establecido en el numeral 10.1 - Elaboración de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del presente documento.”*

Que, conforme a la citada norma, en los casos establecidos en los puntos i), ii) y iii) del párrafo anterior, se debe hacer una pre publicación en el portal web institucional del PNAEQW durante un período no menor a siete (7) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general los cuales deben estar debidamente sustentados. Asimismo, en el caso establecido en el punto iv) del párrafo anterior, referido a consultas y/u observaciones, la UOP realizará la solicitud de actualización con el debido sustento técnico y/o normativo, sin considerar los plazos de pre publicación;

Que, las observaciones referidas a las especificaciones técnicas se encuentran sustentadas en el ítem iv) del numeral IX de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 492-2018-MIDIS/PNAEQW, en razón que corresponden consultas con fundamento técnico o normativo que se orientan al fortalecimiento de la calidad nutricional, sanitaria y/u organoléptica de los alimentos, así como el aseguramiento del abastecimiento de los productos que forman parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW;

Que, del mismo modo, se señala en el Memorando N° 006-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM-EZPL, que sirve de sustento al Memorando N° D000868-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, con relación a la propuesta de Especificaciones Técnicas remitida por la Unidad de Organización de las Prestaciones, que las nuevas modificaciones propuestas responden a que la UOP ha considerado necesario ampliar el período mínimo de observación de 21 días, desde su fabricación hasta el día de la liberación, a fin

de asegurar el abastecimiento de los productos que forman parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW y fortalecer la calidad nutricional, sanitaria y/u organoléptica, por lo que se considera procedente la propuesta de actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos;

Que, el proyecto de documento normativo “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 04, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”, en el “Procedimiento de Control de Documentos y Registros”; así como los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW”;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobar las “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo ESP-003-PNAEQW-UOP, versión N° 04, que forma parte integrante de la presente resolución.

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

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

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (ESP) DE LOS ALIMENTOS

| Código de documento Normativo | Versión N° | Total de Páginas | Resolución de aprobación | Fecha de aprobación |
|-------------------------------|------------|------------------|--|---------------------|
| ESP-003-PNAEQW-UOP | 04 | 263 | Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000088 -2019-MIDIS-PNAEQW | 10 MAYO 2019 |

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

| | | |
|---|--|--|
| <p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma</p>  <p>----- JUAN CARLOS RONDON CACERES Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> | <p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p>  <p>----- WILLIAMS MORI ISUISA Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> | <p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>----- MANUEL HUMBERTO CASTILLO MÉNDEZ Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> |
|---|--|--|

INDICE

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

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



| CÓDIGO | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | VERSIÓN | PÁGINA |
|----------------------------------|------------------------------|---------|--------|
| CER-MM | Maíz Mote | V.7 | 163 |
| PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | | | |
| PAN-PA | Pan | V.2 | 166 |
| PAN-QE | Queques | V.2 | 169 |
| PRODUCTOS DE GALLETERÍA | | | |
| GAL-GL | Galletas | V.2 | 171 |
| TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS | | | |
| TYL-PS | Papa seca | V.5 | 174 |
| TYL-LG | Leguminosas | V.3 | 177 |
| ACEITES Y GRASAS | | | |
| GRA-AV | Aceite Vegetal | V.7 | 181 |
| PRODUCTOS LÁCTEOS | | | |
| LAC-LE | Leche Evaporada entera | V.8 | 184 |
| LAC-LU | Leche UHT | V.6 | 188 |
| LAC-QU | Quesos Madurados | V.6 | 192 |
| LAC-CL | Crema láctea | V.3 | 195 |
| LAC-MA | Mantequilla | V.6 | 198 |
| AZÚCARES | | | |
| AZU-AZ | Azúcar rubia | V.8 | 201 |
| AZU-PL | Panela | V.4 | 204 |
| FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO | | | |
| FHH-HH | Hierro Hemínico en Polvo | V.3 | 207 |
| FRUTOS Y SEMILLAS | | | |
| FYS-FS | Snack de Productos Naturales | V.3 | 210 |
| FYS-AT | Aceituna | V.6 | 213 |
| CHOCOLATE | | | |
| CHO-CT | Chocolate para Taza | V.7 | 216 |
| VEGETALES Y FRUTAS | | | |
| VYF-VG | Vegetales y frutas frescas | V.2 | 219 |
| HIERRO INORGÁNICO | | | |
| HII-HI | Hierro Inorgánico | V.1 | 221 |

| | | |
|------|---|-----|
| III. | ANEXOS..... | 223 |
| | Anexo N° 01. Harinas Extruidas | 224 |
| | Anexo N°02 Harina De Tubérculos..... | 225 |
| | Anexo N°03 Harinas Precocidas..... | 226 |
| | Anexo N°04 Galletas | 227 |
| | Anexo N°05 Hojuelas Precocidas | 228 |
| | Anexo N°06 Vegetales Y Frutas Frescas | 229 |
| | Anexo N°07 Pan..... | 236 |
| | Anexo N°08 Queques | 260 |
| | Control de Cambios | 262 |



I. ESPECIFICACIONES GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

Consideraciones especiales

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

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

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

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

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

Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a lo establecido en las presentes Especificaciones Técnicas para cada tipo de alimento y en lo no previsto por estas, lo establecido en el artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "*Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)*"; asimismo, queda prohibido el uso de aditivos alimentarios que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos.

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

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

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

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

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

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

Para el caso de las conservas, leche y productos lácteos, néctares, purés y bebidas UHT, los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

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

El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en los artículos 70°, 71°, 72° y 73° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control



Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). Así también, se debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

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

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

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

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN¹ del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

Requisitos de certificación obligatoria

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA² del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos elaborados industrialmente**. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

1. Certificado del Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano³ (modificaciones y ampliaciones según corresponda), expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.
2. Certificación de Principios Generales de Higiene⁴ otorgada por la DIGESA o la que esta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios. Aplicable para los productos considerados no de alto riesgo⁵.



¹ Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-20006/MINSA

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

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

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

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

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

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

3. Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP⁶, que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. Aplicable para los alimentos de alto riesgo.
4. Para el caso de los productos importados se solicita una certificación equivalente a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, que se otorga en Perú. La cual debe ser otorgada en el país de origen y que de manera análoga, exprese la correcta aplicación del sistema HACCP.

El Servicio Nacional de Sanidad Animal –SENASA⁷ del Ministerio de Agricultura y Riego, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de Producción y Procesamiento Primario**. Para los que aplica la siguiente certificación sanitaria:

5. Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos⁸, expedido por el SENASA.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES⁹ del Ministerio de la Producción, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas**. Para los que aplican las siguientes certificaciones sanitarias:

6. Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial¹⁰, otorgado por el SANIPES.
7. Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto¹¹, otorgado por el SANIPES.
8. Certificado Sanitario¹², que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químico, microbiológico (prueba de esterilidad comercial).
9. Resultados de los análisis organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos, los cuales son realizados en un laboratorio acreditado por el INACAL-DA, a excepción de los análisis de los alimentos de alto riesgo, en cuyo caso, los métodos de ensayo para los análisis microbiológicos deben ser acreditados por el INACAL-DA. Los certificados o informes de inspección, deben ser emitidos por los Organismos de Inspección acreditados por el INACAL-DA, los que deben contener los reportes de ensayo (certificados de análisis o informes de ensayo).

Requisitos facultativos del PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

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



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

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

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

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

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

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

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

-
4. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas, Medicamentos Veterinarios y Contaminantes, establecidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS



| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE CON CEREALES</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 09 | CÓDIGO: BEB-LC | Pág. 1 de 4 |

| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------------|------------|-------|--|----------------------|------|---|-------|--|---------|--|--|--|
| 1.1 Denominación técnica | Leche con cereales | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Grupo de alimentos | Bebible | | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 Descripción General | <p>Es un producto lácteo elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina extruída de avena y/o de maíz y/o de quinua, y/o de arroz y/o de kiwicha u otros cereales (como mínimo dos cereales), con o sin pasta de cacao, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el cuál le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p> | | | | | | | | | | | | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Características Organolépticas | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Característica</th> <th style="width: 50%;">Especificación</th> <th style="width: 25%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table> | Característica | Especificación | Referencia | Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. | Requisito del PNAEQW | Olor | Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto. | Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños. | Aspecto | Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas. | | |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | |
| Olor | Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto. | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños. | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas. | | | | | | | | | | | | | |
| (*) No debe contener grumos después de la agitación del producto indicada en el envase. | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE CON CEREALES</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 09 | CÓDIGO: BEB-LC | Pág. 2 de 4 |

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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



| | | |
|--|-----------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE CON CEREALES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 09</p> | <p>CÓDIGO: BEB-LC</p> | <p>Pág. 3 de 4</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|--|---------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | LECHE CON CEREALES | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 09 | CÓDIGO: BEB-LC | Pág. 4 de 4 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE ENRIQUECIDA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 10 | CÓDIGO: BEB-LE | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | | |
|------------|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Leche enriquecida |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Bebible |
| 1.4 | Descripción General | <p>Es un producto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, enriquecida con ácidos grasos esenciales(*) u otros insumos funcionales, con vitaminas y minerales, saborizada o no, con o sin pasta de cacao. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.</p> <p>(*) DHA, ARA, EPA u otros.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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



| | | |
|--|--------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | LECHE ENRIQUECIDA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 10 | CÓDIGO: BEB-LE | Pág. 2 de 4 |

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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



| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE ENRIQUECIDA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 10 | CÓDIGO: BEB-LE | Pág. 3 de 4 |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | LECHE ENRIQUECIDA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 10 | CÓDIGO: BEB-LE | Pág. 4 de 4 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>LECHE FERMENTADA TRATADA TÉRMICAMENTE (UHT)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: BEB-LU | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche Fermentada (UHT)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (UHT) luego de la fermentación.
- Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o harina extruida de cereales y otros alimentos aromatizantes y/o sabores naturales e ino cuos), con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y minerales.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|--|----------------|---|
| Materia grasa láctea (% m/m) | Máximo 10 | Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018 |
| Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m)) | Mínimo 0.3 | |
| Proteína láctea (Nx6,38) (% m/m) | Mínimo 2,7 | |
| Azúcares Totales (g/100mL) | Menor a 6 | Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA |
| Grasa Saturada (g/100mL) | Menor a 3 | |
| Sodio (g/100mL) | Menor a 100 | |



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| | Versión N° 06 | CÓDIGO: BEB-LU |

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

Requisitos del envase

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

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

3.2 Vida útil

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: BEB-LU | Pág. 3 de 4 |

3.3 Rotulado

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|--|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: BEB-LU | Pág. 4 de 4 |

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|-------------------------------------|------------------------|
|  | <h1>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: BEB-NU | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Néctar de frutas (UHT)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s), con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico UHT.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar. Podrán añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células¹, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Sólo se permitirá el uso de aditivos naturales.
- El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

| Análisis | Plan de muestreo | Aceptación | Rechazo |
|----------|------------------|------------|---------|
|----------|------------------|------------|---------|

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



| | | |
|---|-----------------------------------|--------------------|
|  | NÉCTAR DE FRUTAS (UHT) | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: BEB-NU | Pág. 2 de 4 |

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

Requisitos del envase

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

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

3.2 Vida útil

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



| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------|
|  | <h2>NÉCTAR DE FRUTAS (UHT)</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: BEB-NU | Pág. 3 de 4 |

3.3 Rotulado

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | NÉCTAR DE FRUTAS (UHT) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: BEB-NU | Pág. 4 de 4 |

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-NP | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Néctar de frutas (Pasteurizado)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s), con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico de pasteurización.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Pueden añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células¹, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Sólo se permite el uso de aditivos naturales y preservantes permitidos por el Codex Alimentarius.
- El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

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



| | | |
|---|--|--------------------|
|  | <h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-NP | Pág. 2 de 3 |

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|--|--------------------------------|
|  | <h2>NÉCTAR DE FRUTAS (Pasteurizado)</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: BEB-NP</p> | <p>Pág. 3 de 3</p> |

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

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

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|---|------------------------|
|  | BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| | Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BU |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Bebida con productos naturales |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Bebible |
| 1.4 | Descripción General | <p>Es un producto elaborado a partir de fruta(s) y/u hortalizas (tubérculos y/o raíces y/o legumbres y/o leguminosas) y/o granos andinos y/o semillas y/o cereales, con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y minerales, sometido a tratamiento térmico UHT.</p> <p>Sólo se permite el uso de aditivos naturales.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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



| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: BEB-BU</p> | <p>Pág. 2 de 4</p> |

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

Requisitos del envase

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

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.



| | | |
|--|---|------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BU | Pág. 3 de 4 |

- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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



| | | |
|--|---|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (UHT) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BU | Pág. 4 de 4 |

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BP | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Bebida con productos naturales (Pasteurizado)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Percible
- 1.3 Grupo de alimentos** Bebible
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de fruta(s) y/u hortalizas (tubérculos y/o raíces y/o legumbres y/o leguminosas) y/o granos andinos y/o semillas y/o cereales, con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con o sin adición de vitaminas y minerales, sometido a tratamiento térmico de pasteurización.
- Sólo se permite el uso de aditivos naturales y preservantes permitidos por el Codex Alimentarius.
- Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por mL | |
|--------------------|-----------|-------|---|---|---------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 1 | 10 |



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| | Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BP |

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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



| | | |
|--|--|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | BEBIDA CON PRODUCTOS NATURALES (PASTEURIZADO) | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: BEB-BP | Pág. 3 de 3 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | <h1>PURÉ</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 05 | CÓDIGO: BEB-PR | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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



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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

Requisitos del envase

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

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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



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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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



| | | |
|---|----------------|------------------------|
|  | PURÉ | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 05 | CÓDIGO: BEB-PR | Pág. 4 de 4 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--|------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: HAR-AM | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

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

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



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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | <h1>ALMIDÓN DE YUCA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: HAR- AY | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

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



| | | |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | <h1>ALMIDÓN DE YUCA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: HAR- AY | Pág. 2 de 3 |

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológica

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

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



| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>HARINA DE LÚCUMA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 09</p> | <p>CÓDIGO: HAR- LU</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|-------------------------|--------------------|
|  | HARINA DE LÚCUMA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 09 | CÓDIGO: HAR- LU | Pág. 3 de 3 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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



| | | |
|---|----------------------------|--------------------|
|  | <h1>HARINA DE PLÁTANO</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: HAR- PL | Pág. 2 de 3 |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>HARINAS EXTRUIDAS</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR- HE | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

(*) Para aquellos que contienen quinua.

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

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



| | | |
|--|--------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HARINAS EXTRUIDAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR- HE | Pág. 2 de 3 |

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|----------------------------|--------------------|
|  | <h2>HARINAS EXTRUIDAS</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR- HE | Pág. 3 de 3 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco. | Requisito del PNAEQW |
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, inodoro. | |
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, insípido, exento de sabores extraños. | |
| Aspecto | Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|-----------------------------|----------------|----------------------|
| Humedad | Máximo 21% | Requisito del PNAEQW |
| pH | 5 – 8 | |
| Sulfitos (SO ₂) | 10 mg/Kg | |

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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



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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|---|-----------------------|--------------------|
|  | FÉCULA DE PAPA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: HAR- FP | Pág. 3 de 3 |

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>HARINA DE TUBÉRCULOS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 02</p> | <p>CÓDIGO: HAR- TB</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y Envases

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



| | | |
|---|-------------------------------|--------------------|
|  | <h2>HARINA DE TUBÉRCULOS</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR- TB | Pág. 2 de 3 |

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | HARINA DE TUBÉRCULOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR- TB | Pág. 3 de 3 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|---------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HARINAS PRECOCIDAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: HAR-PC | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

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



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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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



| | | |
|---|---------------------------|--------------------|
|  | SÉMOLA DE CEREALES | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: HAR- SC | Pág. 2 de 3 |

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | FARIÑA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: HAR- FA | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

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



| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | FARIÑA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: HAR- FA | Pág. 2 de 3 |

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | FARIÑA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: HAR- FA | Pág. 3 de 3 |

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|----------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE BOFE DE RES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-BR</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

| | |
|--|--|
| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | |
| <p>1.1 Denominación técnica</p> | <p>Conserva de bofe de res.</p> |
| <p>1.2 Tipo de alimentos</p> | <p>No Perecible.</p> |
| <p>1.3 Grupo de alimentos</p> | <p>POA</p> |
| <p>1.4 Descripción General</p> | <p>Es un producto elaborado a partir del pulmón del vacuno, con o sin vegetales, en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> |

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



| | | |
|--|--------------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE BOFE DE RES | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-BR | Pág. 2 de 5 |

| | | |
|---------------------|-------------|----------------------|
| Grasa (%) | Máximo 5.0 | Requisito del PNAEQW |
| Proteína (Nx6.25) % | Mínimo 15.0 | |

2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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

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



| | | |
|--|----------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE BOFE DE RES</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-BR</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|----------------------------------|--------------------|
|  | <h1>CONSERVA DE BOFE DE RES</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-BR | Pág. 4 de 5 |

- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (Requisito adicional).

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

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

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

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|--------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE BOFE DE RES | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-BR | Pág. 5 de 5 |

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-AV</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de carne de aves.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General**
- Es el producto elaborado a partir de carne de pollo o de pavita o de pavo, deshuesado desgrasado, libre de piel, en trozos, sin adición de almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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



| | | |
|--|------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-AV</p> | <p>Pág. 2 de 5</p> |

Características Físico Química

| Característica | Especificación | Referencia |
|------------------------------|----------------|---|
| pH | Mayor a 4.6 | Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano". |
| Turbidez (unidades Kerteszy) | Mínimo 2 | |
| Grasa (%) (g/100g) | Máximo 5.0 | Requisito del PNAEQW |
| Proteína (g/100g) (Nx6.25) % | Mínimo 20.0 | |

2.2. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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



| | | |
|--|------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-AV</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

| | | |
|---|------------------------------------|--------------------|
|  | <h2>CONSERVA DE CARNE DE AVES</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: POA-AV | Pág. 4 de 5 |

- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (Requisito adicional).

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

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

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

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|----------------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE CARNE DE AVES | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: POA-AV | Pág. 5 de 5 |

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: POA-MJ</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Mollejitas.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de molleja de pollo enteras o en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

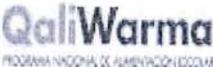
2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características físico químicas

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



| | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: POA-MJ</p> | <p>Pág. 2 de 5</p> |

2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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

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



| | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: POA-MJ</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|---------------------------------|--------------------|
|  | <h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: POA-MJ | Pág. 4 de 5 |

• Información nutricional (Requisito adicional)

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.

4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

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

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

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



| | | |
|--|-------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE MOLLEJITAS | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: POA-MJ | Pág. 5 de 5 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-SG</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de sangrecita.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General**
- Este producto es obtenido a partir de la sangre de vacuno o cerdo o pollo, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características físico químicas



| | | |
|--|---------------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-SG | Pág. 2 de 5 |

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

2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3 PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

a) Envase metálico: 100% del peso neto.

b) Envase flexible: 80% del peso neto.



| | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-SG</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|---------------------------------|--------------------|
|  | <h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-SG | Pág. 4 de 5 |

• Información nutricional (Requisito adicional)

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

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

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

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE SANGRECITA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-SG | Pág. 5 de 5 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE DE RES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-CR</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de carne de res.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Producto elaborado a partir de la carne de res deshuesada, desgrasada, libre de residuos de tendones y huesos, en trozos o molida, con o sin sal, sin almidón, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o Multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características fisico químicas

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



| | | |
|---|---------------------------------|--------------------|
|  | CONSERVA DE CARNE DE RES | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| | Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CR |

| | | |
|---------------------|-----------|----------------------|
| Grasa (%) | Máximo 5 | Requisito del PNAEQW |
| Proteína (Nx6.25) % | Mínimo 20 | |

2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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

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



| | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE DE RES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-CR</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE DE RES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-CR</p> | <p>Pág. 4 de 5</p> |

- Información nutricional (Requisito adicional)

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.

4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

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

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



| | | |
|--|---------------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CONSERVA DE CARNE DE RES | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CR | Pág. 5 de 5 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-CH</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Hígado de pollo.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de hígado de pollo, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase de hojalata y/o multicapa de alta barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.

Los productos deben contar con un período mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características físico químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------------------|----------------|--|
| pH | Mayor a 4.6 | Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008- MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano". |
| Turbidez (unidades Kertes) | Mínimo 2 | |
| Grasa (%) | Min. 3.9 | |



| | | |
|--|--------------------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: POA-CH | Pág. 2 de 5 |

| | | |
|---------------------|-----------|---|
| Proteína (Nx6.25) % | Mín. 18.0 | Tabla de Composición de Alimentos 10 ^{ma} edición (diciembre 2017) - CENAN |
|---------------------|-----------|---|

2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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



| | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-CH</p> | <p>Pág. 3 de 5</p> |

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: POA-CH</p> | <p>Pág. 4 de 5</p> |

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: POA-CH | Pág. 5 de 5 |

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

Análisis Físico químico y organoléptico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE CERDO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-CC</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de carne de cerdo.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Percible.
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Es el producto elaborado a partir de carne de cerdo deshuesado, desgrasado, libre de piel, en trozos, sin almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase de hojalata o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características físico químicas

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



| | | |
|---|------------------------------------|------------------------|
|  | CONSERVA DE CARNE CERDO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CC | Pág. 2 de 5 |

Proteína (Nx6.25)
%

Mínimo 20.0

2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

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

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

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

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

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



| | | |
|---|--------------------------------------|------------------------|
|  <p>PROG. NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE CARNE CERDO</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CC | Pág. 3 de 5 |

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|------------------------------------|------------------------|
|  | CONSERVA DE CARNE CERDO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CC | Pág. 4 de 5 |

- Información nutricional (Requisito adicional).

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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



| | | |
|---|------------------------------------|------------------------|
|  | CONSERVA DE CARNE CERDO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-CC | Pág. 5 de 5 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PA | Pág. 1 de 5 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|--|
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido. | NTP 204.007:2015/COR1 2016 PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. métodos de ensayo físicos y |



| | | |
|--|--|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PA | Pág. 2 de 5 |

| | | |
|---------------------|---|--|
| Sabor | Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido. | Sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. |
| Textura | Firme. | |
| Contenido (*) | Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado). | Requisito del PNAEQW |
| Líquido de gobierno | Color claro, transparente, libre de parásitos u otras materias extrañas. | |

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

2.2. Características Físico Químicas

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

2.3. Características microbiológicas

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

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



| | | |
|--|--|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PA | Pág. 3 de 5 |

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

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

Requisitos del envase

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



| | | |
|--|--|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-PA</p> | <p>Pág. 4 de 5</p> |

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-PA</p> | <p>Pág. 5 de 5</p> |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|---|------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PV | Pág. 1 de 5 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

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



| | | |
|--|--|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-PV</p> | <p>Pág. 2 de 5</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

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

2.2. Características Físico Químicas

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PV | Pág. 3 de 5 |

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|
| Contenido del líquido de gobierno | Min. 60% de aceite vegetal | Requisito del PNAEQW |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|

2.3. Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

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

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

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

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

Requisitos del envase

| Características | Requisitos | Especificación | Referencia |
|--|---|--|---|
| Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados. | Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, vigente. |
| | Para envases rectangulares. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). | |
| | Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg). | |
| Requisitos mínimos a considerar en la | Ganchos de cuerpo y tapas. | Uniformes en su perímetro. | |



| | | |
|--|---|------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PV | Pág. 4 de 5 |

| | | |
|--|---|--|
| evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos. | Borde superior e inferior del doble cierre. | Lisos y sin irregularidades. |
| | Compuesto sellador. | Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre. |
| | $\text{Compacidad (\%)} = \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$ | Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60% |
| | $\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$ | Mayor o igual al 70% |
| | $\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$ | Mayor o igual al 45% |
| | Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$ | Mayor o igual a 1 mm |
| | Arrugas (grado de apriete) | Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%). Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%). |
| | Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre. | |

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

3.2. Vida Útil

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

3.3. Rotulado

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

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-PV</p> | <p>Pág. 5 de 5</p> |

- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|--|---|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: POA-PT</p> | <p>Pág. 1 de 5</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un periodo mínimo de observación de 21 días.

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|---|
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido. | NTP 204.007:2015/COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) |
| Sabor | Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido. | |
| Textura | Firme. | |



| | | |
|--|---|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h1>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PT | Pág. 2 de 5 |

| | | |
|---------------------|--|---|
| | | CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. |
| Contenido (*) | Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado). | Requisito del PNAEQW |
| Líquido de gobierno | Color rojo, que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas. | |

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

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------------------|------------|-----------------------------|--|---|---|-------|-------|-----|-----|---|
| Sólidos solubles en el medio de envasado. | Mínimo 11 °Brix. | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | |
| Histamina (ppm) | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">n = 5</td> <td style="text-align: center;">c = 2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p> | NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | m | M | n = 5 | c = 2 | 100 | 200 | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. |
| NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | | | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | | | | | | | |
| | | m | M | | | | | | | | | |
| n = 5 | c = 2 | 100 | 200 | | | | | | | | | |
| Estaño (inorgánico) (ppm) | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">n = 1</td> <td style="text-align: center;">c = 0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table> | NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | m | M | n = 1 | c = 0 | 200 | | |
| NUMERO DE UNDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | | | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | | | | | | | |
| | | m | M | | | | | | | | | |
| n = 1 | c = 0 | 200 | | | | | | | | | | |
| Plomo (mg/kg) | 0.30 | | | | | | | | | | | |
| Cadmio (mg/kg) | 0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa) | | | | | | | | | | | |
| Mercurio (mg/kg) | 0.50 1.0 (solo para atún y bonito) | | | | | | | | | | | |

2.3. Características microbiológicas

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

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

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



| | | |
|---|---|--------------------|
|  <p>PROCESO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PT | Pág. 3 de 5 |

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

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

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

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

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

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

Requisitos del envase

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



| | | |
|--|---|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PT | Pág. 4 de 5 |

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

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

3.2. Vida Útil

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

3.3. Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|---|------------------------|
|  | CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: POA-PT | Pág. 5 de 5 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: POA-PP | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|---|--|
| <p>1.1 Denominación técnica</p> <p>1.2 Tipo de alimentos</p> <p>1.3 Grupo de alimentos</p> <p>1.4 Descripción General</p> | <p>Pescado salado y prensado, empacado al vacío.</p> <p>No Perecible.</p> <p>POA</p> <p>Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado o no, y envasado herméticamente al vacío.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:</p> |
|---|--|

| Especie | Presentación del contenido |
|---|----------------------------|
| Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns.</i> | Entero |
| Caballa <i>Scomber japonicus.</i> | Entero |
| Pejerrey <i>Odontesthes regia regia</i> | Entero |
| Camotillo <i>Normanichthys crockeri</i> | Entero |
| Paco <i>Piaractus brachypomus</i> | Entero |
| Gamitana <i>Colossoma macropomum</i> | Entero |
| Paiche <i>Arapaima</i> | Filete o Trozos |
| Trucha <i>Oncorhynchus mykiss.</i> | Entero |
| Doncella <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> | Entero, Filete o trozos |
| Dorado <i>Salminus brasiliensis</i> | Entero, Filete o Trozos |



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: POA-PP</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|---|
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños | NTP 204.007:2015/ COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, típico, sin manchas rojizas o verdosas, ni decoloración amarillentas o naranja amarillentas. | |
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños | |
| Textura | Firme al tacto. | |
| Contenido | Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros). | Requisito del PNAEQW |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-------------------------------|------------|-----------------------------|--|---|---|-------|-------|-----|-----|---|
| Humedad (%) | Máximo 55 | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | |
| Histamina (ppm) | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p> | NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | m | M | n = 9 | c = 2 | 100 | 200 | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. |
| NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA | | | LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) | | | | | | | | |
| | | m | M | | | | | | | | | |
| n = 9 | c = 2 | 100 | 200 | | | | | | | | | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | n | c | Límite por g | |
|-------------------------------|-----------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 1 | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Enterobacteriaceas | 5 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Salmonella spp</i> | 10 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| Anaerobios sulfito reductores | 5 | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".

3. PRESENTACIÓN



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: POA-PP | Pág. 3 de 3 |

3.1. Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido | Hasta 1.00 kg |
| | | Polietileno+nylon+polietileno coextruido | |
| | | Multicapa de alta barrera | |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |

3.2. Vida Útil

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

3.3. Rotulado

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

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional (requisito adicional)
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.3. Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 02</p> | <p>CÓDIGO: POA-DH</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Carne seca o deshidratada sin hueso
1.2 Tipo de alimentos No perecible
1.3 Grupo de alimentos POA
1.4 Descripción General

| Producto | Definición |
|-------------------|--|
| Charqui | Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado. |
| Chalona | Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado. |
| Carne seca salada | Es el producto elaborado a partir de carne de res seca, deshuesada y desgrasada, fileteado y secado o deshidratado. |

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|----------------------|
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Color | Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro. | |
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos). | |
| Textura | Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa. | |
| Aspecto | Exento de insectos o parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 20 | NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos. |
| Proteína (%) | Mínimo 45 | |
| Grasa (%) | Máximo 12 | |



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| | Versión N° 02 | CÓDIGO: POA-DH |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Clostridium perfringes</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

3. PRESENTACIÓN Y ENVASES

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------------|--------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsas | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsas | Poliétileno de alta densidad | Establecido por el fabricante |
| | Cajas | Cartón corrugado | |
| Embalaje opcional (*) | Caja | Cartón corrugado | |

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

3.1 Vida Útil

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

3.2 Rotulado

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

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

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



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: POA-DH | Pág. 3 de 3 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones que corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|-------------------------|--------------------|
|  | HUEVO DE GALLINA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: OVO-HG | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Huevo de Gallina |
| 1.2 | Tipo de alimentos | Percible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Huevo y ovoproducto |
| 1.4 | Descripción General | Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|---|
| Olor | Libre de olores desagradables. | NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación. |
| Color | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades. | |
| Aspecto | Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). | |

2.2 Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Método | Referencia |
|-----------------|---|--|---|
| Peso | Mínimo 56 gramos | Peso | NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación. |
| Cáscara | Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica | Visual y tacto | |
| Cámara de aire | Su altura no excederá los 5mm | Destructivo: Vernier o Micrómetro No destructivo: Ovoscopio | |
| Yema | Céntrica y fija | Ovoscopio | |
| Clara | Transparente, densa y firme | Destructivo: Visual | |

2.3 Características Microbiológicas

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

(*)Determinación en el contenido del huevo.

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases



| | | |
|---|---------------------------|--------------------|
|  | <h2>HUEVO DE GALLINA</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: OVO-HG | Pág. 2 de 3 |

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

| Envase | Tipo | Material |
|-------------------|------------|-------------------|
| Envase primario | Portahuevo | Cartón o plástico |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado |
| | Jaba | Plástico |

3.2 Vida útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El producto debe contener en el rotulado la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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



| | | |
|--|-------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HUEVO DE GALLINA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: OVO-HG | Pág. 3 de 3 |

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

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



| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>HUEVO SANCOCHADO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: OVO-HS</p> | <p>Pág. 1 de 2</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Huevo Sancochado |
| 1.2 | Tipo de alimentos | Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Huevo y Ovoproducto |
| 1.4 | Descripción General | Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Cáscara | Albúmina | Yema |
|----------------|--|---|---|
| Olor | Exento de olores desagradables | Exento de olores desagradables | Exento de olores desagradables |
| Color | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades | Blanquecina. | Amarillenta sin restos de sangre |
| Aspecto | Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas. | Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico. | Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras. |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material |
|-----------------------|------------------------|---------------|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno |
| Envase secundario (*) | Bandeja (porta huevos) | Plástico |
| Embalaje (**) | Jabas | Plástico |

(*) Hasta su distribución a los usuarios.

(**) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del proceso de enfriamiento.

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Fecha de producción. Se debe incluir la siguiente frase en negrita: **"De consumo inmediato en la Institución Educativa"**.
- Código de lote.
- Peso neto.



| | | |
|--|-------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HUEVO SANCOCHADO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: OVO-HS | Pág. 2 de 2 |

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.



| | | |
|--|--|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 05</p> | <p>CÓDIGO: OVO-MX</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| 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 ⁴ | 10 ⁶ |
| Coliformes | 4 | 3 | 5 | 3 | 10 | 10 ² |
| Staphylococcus aureus | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| <i>Bacillus cereus</i> (*) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Salmonella sp.</i> (**) | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

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



| | | |
|--|--|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 05</p> | <p>CÓDIGO: OVO-MX</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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



| | | |
|--|--|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 05</p> | <p>CÓDIGO: OVO-MX</p> | <p>Pág. 3 de 3</p> |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: CER-BC</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|--------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Barra de Cereales y/o Leguminosas. |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y Derivados |
| 1.4 Descripción General | <p>Producto de consumo directo elaborado a base de cereales y/o leguminosas y/o granos andinos y/o semillas y/o frutos secos, entre otros, a los que se le añade panela y/o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, puede llevar aceite vegetal, con o sin fortificación; asimismo, puede contener productos lácteos y/o pasta de cacao. Debe estar compuesto mínimo por dos cereales y/o leguminosas.</p> <p>Los cereales y/o leguminosas y/o granos andinos a utilizar deben haber sido sometidos a una serie de operaciones de procesamiento previo, que lo hagan comestible y digerible para ser utilizado como ingrediente para la elaboración de la barra.</p> <p>No se permite el uso de grasas hidrogenadas y/o parcialmente hidrogenadas.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|----------------------|
| Sabor | Exento de sabores extraños, ajenos a la naturaleza del producto, desagradables, entre otros. | Requisito del PNAEQW |
| Olor | Agradable, exento de sabores rancios, entre otros. | |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. | |
| Aspecto | Libre de materias extrañas. | |
| Textura | Granulado, crocante y suave. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Requisito |
|-------------------------|----------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 10 | Requisito del PNAEQW |
| Proteína (g/100 gramos) | Mín. 8.5 | |
| Azúcar Total (g/100g) | Menor a 22.5 | Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento. |
| Grasa Saturada (g/100g) | Menor a 6 | |
| Sodio (mg/100g) | Menor a 800 | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|---------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-------------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 3x10 ³ |
| Staphylococcus aureus (*) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |



| | | |
|---|--|------------------------|
|  | <h2>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| | Versión N° 06 | CÓDIGO: CER-BC |

| | | | | | | |
|-----------------------------|----|---|---|---|-----------------|-----------------|
| <i>Bacillus cereus</i> (**) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| <i>Salmonella sp</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia / 25 g | ----- |

(*) Sólo para productos que contienen leche

(**) Sólo para productos que contienen cereales

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.4. Turrón blando o duro de confitería, barra de cereales.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|--|---|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado | Min. 0.018 kg |
| | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) cristal | |
| Envase secundario | Bolsa | Bolsa de polietileno (PE) | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| | Cajas | Cajas de cartón corrugado | |

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: CER-BC</p> | <p>Pág. 3 de 3</p> |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | FIDEOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: CER-FI | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|----------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Fideos |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Cereales y Derivados |
| 1.4 | Descripción General | Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno. No se acepta fideo de pasta corta tamaño menor a 2 cm. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| Color | Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. | |
| Aspecto | Integro, exento de materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|---|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 14 | NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos. |
| Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%) | Máximo 0.46 | |

2.3. Características Microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|---|---------------|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) | |



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | FIDEOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: CER-FI | Pág. 2 de 3 |

| | | | |
|------------------------|-------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Embalaje (opcional)(*) | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bolsa | Polietileno de alta densidad (PEAD) | |
| | Caja | Cartón corrugado | |

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | FIDEOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: CER-FI | Pág. 3 de 3 |

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>GRANOS ANDINOS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: CER-GA</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Granos andinos enteros |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y derivados. |
| 1.4 Descripción General | Son los granos de quinua, kiwicha o cañihua sometidos a diferentes procesos tecnológicos obteniendo granos enteros. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|--------------------------|
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, entre otros. | Requerimiento del PNAEQW |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | |
| Aspecto | Granos homogéneos, granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------------------------|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 12.5 | NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. NTP 205.054:2012. KIWICHA EN GRANOS. Requisitos. NTP 011.453:2014. QUINUA Y CAÑIHUA. BPM |
| Proteína (%) | Mínimo 10 | |
| Cenizas (%) | Máximo 3.5 | |
| Saponina (*) | Ausencia | |
| GRADO | 2 | |
| Granos enteros (%) | Mínimo 94 | |
| Granos quebrados (%) | Máximo 2 | |
| Granos dañados (%) | Máximo 0.5 | |
| Granos germinados (%) | Máximo 0.5 | |
| Granos recubiertos (%) | Máximo 0 | |
| Granos inmaduros (%) | Máximo 0.7 | |
| Granos contrastantes (%) | Máximo 2 | |
| Impurezas totales (%) | Máximo 0.3 | |
| Piedrecillas en 100 g de muestra | Ausencia | |



| | | |
|---|-----------------------|--------------------|
|  | GRANOS ANDINOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: CER-GA | Pág. 2 de 3 |

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia |
|-------------------------------------|----------|

(*) Solo para quinua

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | N | c | Límite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

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



| | | |
|---|-----------------------|--------------------|
|  | GRANOS ANDINOS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: CER-GA | Pág. 3 de 3 |

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>ARROZ</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: CER-AR</p> | <p>Pág. 1 de 4</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Arroz |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Cereales y derivados |
| 1.4 | Descripción General | Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado). |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|---|
| Color | Blanco. | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos |
| Olor | Exento de olores extraños. | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos |
| Aspecto | Exento de fielen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | | Especificación | | Referencia |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------|----------------------------|---|
| Contenido de humedad (%) | | Máximo 14 | | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. |
| Grado de lustre | | Bien pulido o moderadamente pulido. | | |
| Clase de grano | | Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm | | |
| Nombre Comercial | | Superior (Tolerancia máx.) | Extra (Tolerancia máx.) | |
| | | Grado | 2 | |
| Granos Rojos (%) | | 0.5 | 0.0 | |
| Granos Tizosos (%) | Tizosos totales | 4 | 2 | |
| | Tizosos parciales | 10 | 5 | |
| Granos Dañados (%) | | 0.5 | 0.0 | |
| Mezcla varietal contrastante (%) | | 5.0 | 2.5 | |
| Materia extraña (*) (%) | | 0.25 | 0.15 | |
| Granos quebrados (%) | | 15 | 5 | |
| Granos inmaduros (%) | | 0.05 | 0.0 | |

(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | ARROZ | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: CER-AR | Pág. 2 de 4 |

| Requisito | Especificación | | Referencia |
|--------------------|------------------|-----|---|
| Metales pesados(*) | Cadmio (mg/kg) | 0.4 | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. |
| | Arsénico (mg/kg) | 0.2 | |

(*) Podrá ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|------------------------|-------|--|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno (PP). | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno de alta densidad (PEAD) | Establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional)(*) | Bolsa | Polietileno (PE) | |
| | Saco | Polipropileno | |

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | <h1>ARROZ</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: CER-AR | Pág. 3 de 4 |

- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- 4.4 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional (*).
- 4.5 Se adiciona copia simple del comprobante de pago u otros documentos para brindar mayor flexibilidad a la entrega de cualquiera de esos documentos citados que regula normalmente para certificar la procedencia nacional del producto arroz.

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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



| | | |
|--|----------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | ARROZ | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: CER-AR | Pág. 4 de 4 |

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

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

(*) Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.



| | | |
|--|-------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | ARROZ FORTIFICADO | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: CER-AF | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|------------|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Arroz fortificado |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Cereales y derivados |
| 1.4 | Descripción General | <p>Es el grano de arroz blanco pilado de la variedad Oriza sativa L. que ha sido fortificado (vitaminas y minerales).</p> <p>El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano símil. Este símil debe estar presente en el arroz pilado, entre 1 y 3% en la mezcla total.</p> <p>El "grano fortificado" (grano símil), es el arroz elaborado a partir de arroz partido generalmente, que ha sido sometido al proceso de extrusión tibia o caliente, y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades establecidas, y luego se le ha dado forma similar al grano de arroz.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|--|
| Olor | Exento de olores extraños. | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos |
| Sabor | Exento de sabores extraños. | |
| Aspecto | Exento de ñelén y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | | Referencia | |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|---|
| Contenido de humedad (%) | Máximo 14 | | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. | |
| Grado | Superior (tolerancia máx.) | Extra (Tolerancia máx.) | | |
| Granos Rojos (%) | 0,5 | 0,0 | | |
| Granos Tizosos (%) | Tizosos pastotales | 4 | | 2 |
| | Tizosos parciales | 10 | | 5 |
| Granos Dañados (%) | 0,5 | 0,0 | | |
| Mezcla varietal contrastante (%) | 5,0 | 2,5 | | |
| Materia extraña (*) (%) | 0,25 | 0,15 | | |
| Granos quebrados (%) | 15 | 5 | | |
| Granos inmaduros (%) | 0,05 | 0,0 | | |

(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos) u otras materias extrañas; granos mohosos, germinados, sucios.



| | | |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | ARROZ FORTIFICADO | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: CER-AF | Pág. 2 de 4 |

| Requisito | Especificación | | Referencia |
|--------------------|------------------|-----|---|
| Metales pesados(*) | Cadmio (mg/kg) | 0.4 | NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito. |
| | Arsénico (mg/kg) | 0.2 | |

(*) Puede ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.

2.3 Características Nutricionales (Micronutrientes)

| Micronutriente | Cantidad (por 100g de arroz crudo) Mínimo | Referencia |
|--|---|---|
| Vitamina A UI Palmitato de Vitamina A | 800 | Fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente. R.M N° 745-2018/MINSA |
| Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato | 0.35 | |
| Niacina (B3) mg Niacinamida | 4.0 | |
| Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina | 0.36 | |
| Folato (B9) µg Ácido fólico | 120 | |
| Cianocobalamina (B12) µg | 0.64 | |
| Vitamina D µg Vitamina D3 | 1.4 | |
| Vitamina E mg ET Tocoferol acetato | 3.1 | |
| Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado | 4.2 | |
| Zinc mg Óxido de Zinc | 3.2 | |

2.4 Características microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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



| | | |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | ARROZ FORTIFICADO | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: CER-AF | Pág. 4 de 4 |

Para el arroz fortificado

- 4.4. Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.5. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.6. Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional (*).
- 4.7. Copia simple del Comprobante de pago, u otros documentos como contrato de compra venta, liquidación de compra que acredite la procedencia nacional del insumo arroz (*), en aplicación de lo establecido en la normativa sanitaria nacional.
- 4.8. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales (micronutrientes trazadores) establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Respecto a los micronutrientes, el certificado o informe de inspección de lote debe incluir los resultados de los micronutrientes trazadores: hierro y vitamina B1 tiamina.

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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

(*) Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, y crea la Comisión Multisectorial de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar.



| | | |
|---|------------------------------|--------------------|
|  <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <h2>HOJUELAS PRECOCIDAS</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: CER-HP | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Hojuelas precocidas |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y derivados |
| 1.4 Descripción General | Es el producto elaborado a partir de cereales y/o tubérculos y/o raíces y/o leguminosas, procesada (beneficiada) que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas. En el Anexo N°05 (CER-CE) se listan las denominaciones de las hojuelas precocidas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|-----------------|--|---|
| Humedad (%) | Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de granos o leguminosas) | R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" |
| | Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas) | |
| | Máximo 15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces) | |
| Acidez (%) | Máximo 6 (hojuelas a base de granos o leguminosas) | |
| | Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas) | |
| | Máximo 0.15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces) | |
| Saponina(*) | Ausente | |
| Fibra cruda (%) | Mínimo 2 | NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos |
| | Máximo 1.8 | NTP 205.050:2014 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo |
| Proteína (%) | Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua) | NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos. |



| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HOJUELAS PRECOCIDAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: CER-HP | Pág. 2 de 4 |

| | | |
|--|---|--|
| | Mínimo 10.5 (hojuela de avena) | NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo. |
| | Mínimo 10.5 (hojuela de avena con otros cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces) | |
| | Mínimo 9 (hojuelas de quinua) | NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos |
| | Mínimo 13 (hojuelas de cañihua) | NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos. |
| | Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha) | Tabla de composición de alimentos – Cenán 2017 |

(*) Para productos que contengan quinua.

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado



| | | |
|--|------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>HOJUELAS PRECOCIDAS</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 03</p> | <p>CÓDIGO: CER-HP</p> | <p>Pág. 3 de 4</p> |

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



| | | |
|--|----------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | HOJUELAS PRECOCIDAS | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: CER-HP | Pág. 4 de 4 |

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 02</p> | <p>CÓDIGO: CER-CE</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

| | | | | | |
|---|---|----------------------------|--|--|--|
| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | | | | | |
| <p>1.1 Denominación técnica</p> | <p>Cereal Expandido/Extruido</p> | | | | |
| <p>1.2 Tipo de alimentos</p> | <p>No Perecible</p> | | | | |
| <p>1.3 Grupo de alimentos</p> | <p>Cereales y derivados</p> | | | | |
| <p>1.4 Descripción General</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="349 685 655 893"> <p>Cereal extruido (*)</p> </td> <td data-bbox="655 685 1457 893"> <p>Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) u otros ingredientes, los cuales han sido sometidos al proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 893 655 1055"> <p>Cereal expandido (incluye tipo pop)</p> </td> <td data-bbox="655 893 1457 1055"> <p>Es el producto elaborado a base de trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a expansión; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> </td> </tr> </table> | <p>Cereal extruido (*)</p> | <p>Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) u otros ingredientes, los cuales han sido sometidos al proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> | <p>Cereal expandido (incluye tipo pop)</p> | <p>Es el producto elaborado a base de trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a expansión; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> |
| <p>Cereal extruido (*)</p> | <p>Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) u otros ingredientes, los cuales han sido sometidos al proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> | | | | |
| <p>Cereal expandido (incluye tipo pop)</p> | <p>Es el producto elaborado a base de trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a expansión; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> | | | | |
| <p>(*) Se aceptará las denominaciones de cereal expandido o cereal extruido</p> | | | | | |

| <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------------|--------------|---|---|---|---|-------------------------------|------------|--------------------|-----------------------------|------------|---------|---------------|------------|----------------------|-----------------------|--------------|--|-----------------|-------------|--|--|
| <p>2.1 Características Organolépticas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la composición del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Crocante.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Libre de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table> | Característica | Especificación | Referencia | Olor y sabor | Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW | Color | De acuerdo a la composición del producto. | Textura | Crocante. | Aspecto | Libre de materias extrañas. | | | | | | | | | | | | |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor y sabor | Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | De acuerdo a la composición del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textura | Crocante. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Libre de materias extrañas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="576 1211 1083 1290"></td> <td data-bbox="1083 1211 1457 1290"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="576 1290 1083 1368"></td> <td data-bbox="1083 1290 1457 1368"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="576 1368 1083 1447"></td> <td data-bbox="1083 1368 1457 1447"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="576 1447 1083 1525"></td> <td data-bbox="1083 1447 1457 1525"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2 Características Físico Químicas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 5</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%)</td> <td>Máximo 0.15</td> </tr> <tr> <td>*Índice de Gelatinización (%)</td> <td>Mayor a 94</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxina (µg/kg)</td> <td>No detectable en 5</td> </tr> <tr> <td>**Saponina</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (%)</td> <td>Mínimo 8.5</td> <td style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Azúcar total (g/100g)</td> <td>Menor a 22.5</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Decreto Supremo N° 017- 2017-SA, Ley N° 30021</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/100g)</td> <td>Menor a 800</td> </tr> </tbody> </table> | Característica | Especificación | Referencia | Humedad (%) | Máximo 5 | RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. | Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%) | Máximo 0.15 | *Índice de Gelatinización (%) | Mayor a 94 | Aflatoxina (µg/kg) | No detectable en 5 | **Saponina | Ausente | Proteínas (%) | Mínimo 8.5 | Requisito del PNAEQW | Azúcar total (g/100g) | Menor a 22.5 | Decreto Supremo N° 017- 2017-SA, Ley N° 30021 | Sodio (mg/100g) | Menor a 800 | | |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | Máximo 5 | RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%) | Máximo 0.15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Índice de Gelatinización (%) | Mayor a 94 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aflatoxina (µg/kg) | No detectable en 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Saponina | Ausente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (%) | Mínimo 8.5 | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcar total (g/100g) | Menor a 22.5 | Decreto Supremo N° 017- 2017-SA, Ley N° 30021 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio (mg/100g) | Menor a 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="812 1601 1123 1680"></td> <td data-bbox="1123 1601 1457 1680"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="812 1680 1123 1758"></td> <td data-bbox="1123 1680 1457 1758"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="812 1758 1123 1836"></td> <td data-bbox="1123 1758 1457 1836"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="812 1836 1123 1915"></td> <td data-bbox="1123 1836 1457 1915"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <td data-bbox="812 1915 1123 1993"></td> <td data-bbox="1123 1915 1457 1993"></td> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|---|--------------------------------------|------------------------|
|  | CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: CER-CE | Pág. 2 de 3 |

Grasa saturada (g/100g)

Menor a 6

* Solo aplica para productos extruidos

** aplica para los productos que contengan quinua

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|--|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado | Min. 0.018 kg |
| | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) cristal | |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) | Establecido por el fabricante |
| | Caja | Cartón corrugado | |

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA. y debe contener la siguiente información mínima:

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

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus



| | | |
|---|--------------------------------------|------------------------|
|  | CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: CER-CE | Pág. 3 de 3 |

ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>TRIGO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 07</p> | <p>CÓDIGO: CER-TR</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Trigo
- 1.2 Tipo de alimentos No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos Cereales y Derivados.
- 1.4 Descripción General Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado).

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Olor y sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños. | |
| Aspecto | Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | | Referencia |
|---|----------------|----------|--|
| Humedad (%) | Máximo 14,5 | | NTP 205.009:2014. TRIGO. Trigo en grano. Requisitos. |
| Grado | 3 | 2 | |
| Variedades contrastantes (%) máx. | 10 | 6 | |
| Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx. | 6 | 4 | |
| Impureza (%) máx. | 3 | 2 | |
| Granos dañados totales (%) máx. | 6 | 4 | |
| Granos panza blanca (%) máx. | 20 | 15 | |
| Pigmentos (ppm) mín. | 4 | 5 | |
| Granos vítreos (%) mín. | 40 | 60 | |



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>TRIGO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 07</p> | <p>CÓDIGO: CER-TR</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno(PE) o Polipropileno o Polipropileno Bioentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bolsa | Polietileno (PE) | |
| Embalaje (opcional) (*) | Caja | Cartón corrugado | |

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

3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

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



| | | |
|--|----------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h1>TRIGO</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-TR | Pág. 3 de 3 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

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

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

Análisis Organoléptico y Físico químico

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

Análisis Microbiológico

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

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



| | | |
|--|-------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | TRIGO MOTE | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-TM | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|--|
| 1.1 Denominación técnica | Trigo mote |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y derivados |
| 1.4 Descripción General | Es el trigo entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|------------------|--|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Olores y sabores | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños. | |
| Aspecto | Granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 14,5 | NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos. |
| Cenizas (%) | Máximo 1,5 | |
| Alcalinidad (%) | Máximo 0,1 | |

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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



| | | |
|--|---------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>TRIGO MOTE</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-TM | Pág. 2 de 3 |

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:



| | | |
|--|-------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | TRIGO MOTE | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-TM | Pág. 3 de 3 |

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|---|--------------------|--------------------|
|  | <h1>MAÍZ MOTE</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-MM | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Maíz mote |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y derivados |
| 1.4 Descripción General | Es el maíz entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|------------------|---|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Olores y sabores | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños. | |
| Aspecto | Granos de maíz, exento de: piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos, granos partidos, granos con pudrición, picados u otras materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|-----------------|----------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 14,5 | NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos. |
| Cenizas (%) | Máximo 1,5 | |
| Alcalinidad (%) | Máximo 0,1 | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio V.1 Granos Secos.

3 PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno(PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bolsa | Bolsa de polietileno de alta densidad | |
| Embalaje opcional (*) | Caja | Cartón corrugado | |
| | Saco | Polipropileno | |



| | | |
|---|--------------------|--------------------|
|  | <h1>MAÍZ MOTE</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-MM | Pág. 2 de 3 |

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



| | | |
|--|------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | MAÍZ MOTE | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CER-MM | Pág. 3 de 3 |

inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizarán considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>PAN</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 02</p> | <p>CÓDIGO: PAN-PA</p> | <p>Pág. 1 de 2</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Pan
- 1.2 Tipo de alimentos** Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de panificación
- 1.4 Descripción General** Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el anexo.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
- En el Anexo N°07 panes (PAN-PA) se listan las denominaciones de panes que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. | Requisito del PNAEQW |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños. | |
| Textura | Suave. | |
| Aspecto | Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas. | |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|------------------------|-------|--------------------|---|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno (PP) | Por unidad (**) |
| Envase secundario(*) | Bolsa | Polietileno (PE) | 25 unidades |
| Envase para transporte | Jabas | Plástico | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y físico-organolépticas del Producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo 3B de las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | <h1>PAN</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: PAN-PA | Pág. 2 de 2 |

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Fecha de Producción. Debe incluir el texto en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.
- 4.2 Para la materia prima e insumos:
- a) Copia simple de la consulta web o Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención. En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante su producción.
 - b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), a excepción de productos de procesamiento primario, o Certificación equivalente otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado. La documentación debe estar vigente durante la fabricación del producto.
 - c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima e insumos, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- 4.3 Para aditivos alimentarios:
- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica de los aditivos alimentarios empleados, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- 4.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas, tubérculos, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:
- e) Copia simple de la factura o boleta de compra.
- Nota:** Se considera como materia prima e insumo a los productos elaborados que se utilicen en el proceso productivo (papa sancochada, camote sancochado, yuca sancochada, pulpa de frutas u otro tipo de producto que sea sometido a algún proceso productivo (tratamiento térmico, molienda, entre otros).



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>QUEQUES</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 02</p> | <p>CÓDIGO: PAN-QE</p> | <p>Pág. 1 de 2</p> |

| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|---|-----------|--|----------------------|----------------------------------|--|----------------------|-------|------------------|--|------------------------|-------|----------|---|--|
| <p>1.1 Denominación técnica</p> | <p>Queque</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.2 Tipo de alimentos</p> | <p>Perecible</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.3 Grupo de alimentos</p> | <p>Productos de panificación</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.4 Descripción General</p> | <p>Es el producto obtenido por la cocción de masa elaborada con harina de trigo fortificado y/o harinas de granos andinos (quinua y/o kiwicha y/o cañihua), y/o harinas de leguminosas (tarwi y/o habas, entre otros), frutas y/u hortalizas, huevo fresco, aceite vegetal, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura, pasas, nueces, con o sin cocoa, con o sin chocolate, entre otros ingredientes, con o sin fortificación. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.</p> <p>En el Anexo N°08 de queques (PAN-QE) se listan las denominaciones de queques que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.1 Características Organolépticas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Sabor y olor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Suave</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Uniforme, exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.</td> </tr> </tbody> </table> | Característica | Especificación | Referencia | Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW | Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños. | Textura | Suave | Aspecto | Uniforme, exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas. | | | | | |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textura | Suave | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Uniforme, exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3. PRESENTACIÓN</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.1 Presentación y envase</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase primario</td> <td>Pirotín y bolsa</td> <td>Papel Kraft y Polipropileno (PP)</td> <td>Por unidad (**)</td> </tr> <tr> <td>Envase secundario(*)</td> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno (PE)</td> <td>25 unidades</td> </tr> <tr> <td>Envase para transporte</td> <td>Jabas</td> <td>Plástico</td> <td>De acuerdo a lo establecido por el fabricante</td> </tr> </tbody> </table> | Envase | Tipo | Material | Capacidad | Envase primario | Pirotín y bolsa | Papel Kraft y Polipropileno (PP) | Por unidad (**) | Envase secundario(*) | Bolsa | Polietileno (PE) | 25 unidades | Envase para transporte | Jabas | Plástico | De acuerdo a lo establecido por el fabricante | |
| Envase | Tipo | Material | Capacidad | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase primario | Pirotín y bolsa | Papel Kraft y Polipropileno (PP) | Por unidad (**) | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase secundario(*) | Bolsa | Polietileno (PE) | 25 unidades | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase para transporte | Jabas | Plástico | De acuerdo a lo establecido por el fabricante | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y fisico-organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de queque.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo 3B de las Bases del Proceso de Compra).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.2 Vida útil</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Máximo 24 horas desde la fecha de producción.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.3 Rotulado</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|--|------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>QUEQUES</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: PAN-QE | Pág. 2 de 2 |

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de producción. Debe incluir el texto en negrita: "**Producto de consumo inmediato en la Institución Educativa**".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Para la materia prima e insumos:

- a) Copia simple de la consulta web o Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación vigente durante el periodo de atención. En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), a excepción de productos de procesamiento primario, o Certificación equivalente otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado; la documentación debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.2 Para aditivos alimentarios:

- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.3 Para semillas, frutas, leguminosas y hortalizas frescas:

- e) Copia simple de la factura o boleta de compra.



| | | |
|--|-----------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | GALLETAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: GAL-GL | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|---------------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Galletas |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Productos de Galletería |
| 1.4 Descripción General | Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con o sin otros cereales, con o sin granos andinos, con o sin leguminosas, con o sin tubérculos, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas y aceites comestibles, azúcar, sal, agua, con o sin fortificación y otros ingredientes permitidos, debidamente autorizados de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia suave y crocante. En el Anexo N°04 galletas (GAL- GL) se listan las denominaciones de las galletas que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados. | Requisito del PNAEQW |
| Olor | Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto. | |
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios. | |
| Textura | Suave y crocante. | |
| Aspecto | Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas. | |
| Forma | Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crisinós, rosquitas, no se aceptan tipo municiones. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|---------------------------|----------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 12 | Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA. |
| Proteína (%) | Mínimo 8.5 | Requisito del PNAEQW |
| Azúcares Totales (g/100g) | Menor a 22.5 | Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento |
| Grasa Saturada (g/100g) | Menor a 6 | |



| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | GALLETAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: GAL-GL | Pág. 2 de 3 |

| | | |
|--|-------------|--|
| Sodio (mg/100g) | Menor a 800 | |
| Grasas Trans (g de ácido trans/100g materia grasa) | Máximo 5 | Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033-2016-SA |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|--------------------|-----------|-------|---|---|--------------|--------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10^2 | 10^3 |
| Bacillus Cereus(*) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10^2 | 10^4 |

(*) Para aquellos elaborados con harina de arroz y/o maíz.

Fuente: R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, y su modificatoria aprobada por R.M N° 225-2016/MINSA. Numeral 6.1.3 inciso b).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------------|-------|--|-------------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado o Bilaminado o Trilaminado. o BOPP cristal | Mínimo 0.025 kg (mínimo 4 unidades) |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| Embalaje opcional (*) | Caja | Cartón corrugado | |

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus



| | | |
|---|-------------------|--------------------|
|  | <h1>GALLETAS</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: GAL-GL | Pág. 3 de 3 |

ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|---|--------------------|--------------------|
|  | <h1>PAPA SECA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 05 | CÓDIGO: TYL-PS | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Papa seca |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Tubérculos y Leguminosas |
| 1.4 | Descripción General | Es el producto obtenido a partir de la papa la cual es deshidratada o secada industrialmente (alimento de procesamiento industrial). |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños. | Requisito del PNAEQW |
| Color | De acuerdo a la variedad de la papa. | |
| Aspecto | Forma irregular, exenta de piedras u otras materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|----------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 14 | NTP 011.802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos. |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|---------------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 5 x 10 ² |
| <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | - |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" .Criterio XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|--|---------------|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado, Trilaminado. | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | |



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | PAPA SECA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 05 | CÓDIGO: TYL-PS | Pág. 2 de 3 |

| | | | |
|-------------------------|-------|-------------------------------------|-------------------------------|
| | Bolsa | Polietileno de alta densidad (PEAD) | Establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional) (*) | Caja | Cartón corrugado | |
| | Saco | Polipropileno | |

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | PAPA SECA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 05 | CÓDIGO: TYL-PS | Pág. 3 de 3 |

especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|----------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LEGUMINOSAS</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: TYL-LG | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Leguminosas (enteras o partidas) |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Tubérculos y leguminosas |
| 1.4 | Descripción General | Es la leguminosa (arveja, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños. | Requisito del PNAEQW |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad. | |
| Aspecto | Granos sueltos, exento de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Química

| Característica | Especificación | | | | | | | Referencia |
|--------------------------------|-----------------|--------|----------|---------------------|-------------|--------|-----------------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 15 | | | | | | | |
| Grado de calidad | Superior (máx.) | | | | | | | NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req. |
| Grado de calidad | Lenteja | Pallar | Garbanzo | Haba (partida-seca) | Haba (seca) | Frijol | Arveja (partida-seca) | |
| Grano enfermo (%) | - | 0 | 0 | 0.5 | 0.5 | 0 | - | NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. |
| Grano infectado (%) | 0 | - | - | - | - | - | 0 | |
| Grano picado (%) | 0.5 | 1.5 | 0.5 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0.8 | 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. |
| Grano partido o quebrado (%) | 2 | 2 | 2 | - | - | 2 | 2 | Frijol. Req. NTP. |
| Grano con Cascara (testa) máx | - | | - | - | | | 2 | 205.024:2014/COR1 2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS |
| Grano Abierto | - | 2 | - | - | | | | DERIVADOS. Habas. Req. |
| Grano descascarado máx. (%) | 2 | 8 | - | - | - | - | - | NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. |
| Grano arrugado y/o chupado (%) | - | 6 | - | - | - | - | - | Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. |
| Grano arrugado (%) | 5 | | 2 | | | 2 | | Garbanzo. Req. |



| | | |
|---|--------------------|--------------------|
|  | LEGUMINOSAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: TYL-LG | Pág. 2 de 4 |

| | | | | | | | |
|--|------|-----|-----|---|----|-------|-----|
| Grano quemado (%) | 0.5 | - | - | - | - | - | 0.5 |
| Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%) | - | - | - | - | 4 | - | - |
| Total Grano dañado (%) | - | - | - | - | 6 | - | - |
| Materias extrañas (%) | 0,20 | 0.2 | 0,2 | 1 | 1 | 0.075 | 0.2 |
| Variedad contrastante (%) | 2 | 2 | - | - | 11 | 2 | - |
| Variedad contrastante y grano verdoso (%) | | | 2 | | | | |

| Característica | Especificación | | | | | | | Referencia |
|--------------------------------|----------------|--------|----------|---------------------|-------------|--------|-----------------------|--|
| Humedad | Máximo 15% | | | | | | | NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req. NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014/ COR1:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req. |
| Grado de calidad | Extra (máx.) | | | | | | | |
| Grado de calidad | Lenteja | Pallar | Garbanzo | Haba (partida-seca) | Haba (seca) | Frijol | Arveja (partida-seca) | |
| Grano enfermo (%) | - | 0 | 0 | 0. | 0 | 0 | - | |
| Grano infectado (%) | 0 | | - | - | - | - | 0 | |
| Grano picado (%) | 0 | 0.5 | 0.25 | 0 | 0 | 1 | 0.3 | |
| Grano partido o quebrado (%) | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | |
| Grano con Cascara (testa) máx | - | | - | - | | | 1 | |
| Grano Abierto | - | 1 | - | - | | | | |
| Grano descascarado máx. (%) | 1 | 4 | - | - | - | - | - | |
| Grano arrugado y/o chupado (%) | - | 3 | - | - | - | - | - | |
| Grano arrugado (%) | 4.5 | | 1 | | | 1 | | |
| Grano quemado (%) | 0.2 | - | - | - | - | - | 0.2 | |
| Otros defectos (grano abierto, | - | - | - | - | 2 | - | - | |



| | | |
|--|--------------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | LEGUMINOSAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: TYL-LG | Pág. 3 de 4 |

| | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|---|---|-------|-----|--|
| arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros (%) | | | | | | | | |
| Total Grano dañado (%) | - | - | - | 0 | 2 | - | - | |
| Materias extrañas (%) | 0.1 | 0.1 | 0,1 | 0 | 0 | 0.050 | 0.1 | |
| Variedad contrastante (%) | 1 | 1 | - | 0 | 5 | 1 | - | |
| Variedad contrastante y Grano verdoso (%) | | | 1 | | | | | |

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bolsa | Polietileno de alta densidad | |
| Embalaje (opcional) (*) | Caja | Cartón corrugado | |
| | Saco | Polipropileno | |

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LEGUMINOSAS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 03</p> | <p>CÓDIGO: TYL-LG</p> | <p>Pág. 4 de 4</p> |

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|-------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>ACEITE VEGETAL</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 07</p> | <p>CÓDIGO: GRA-AV</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----------------|----------------|------------|------------------------------------|---|---|--------------------------------|---|------------------------------|---|---|------------|--|-----------|----------------|------------|---------------|------------|---|---|----------|
| <p>1.1 Denominación técnica</p> | <p>Aceite vegetal</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.2 Tipo de alimentos</p> | <p>No Perecible</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.3 Grupo de alimentos</p> | <p>Grasas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.4 Descripción General</p> | <p>Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.1. Características Organolépticas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Característica</th> <th style="width: 40%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante.</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor.</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.</td> </tr> </tbody> </table> | | | Característica | Especificación | Referencia | Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante. | Requisito del PNAEQW | Olor y sabor. | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto. | Aspecto | Exento de materias extrañas o partículas en suspensión. | | | | | | | | | | | |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante. | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor y sabor. | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Exento de materias extrañas o partículas en suspensión. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2. Características Físico Químicas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Característica</th> <th style="width: 40%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,2</td> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,05</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,005</td> </tr> <tr> <td>Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite).</td> <td>Máximo 0,6</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite).</td> <td>Máximo 10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg/kg)</td> <td>Máximo 1.5</td> </tr> <tr> <td>Cobre (mg/kg)</td> <td>Máximo 0.1</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.</td> </tr> <tr> <td>Grasas trans (g de ácidos grasos trans/100 mL de materia grasa)</td> <td>Máximo 2</td> </tr> </tbody> </table> | | | Característica | Especificación | Referencia | Materia volátil a 105 °C (m/m) (%) | Máximo 0,2 | NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. | Impurezas insolubles (m/m) (%) | Máximo 0,05 | Contenido de jabón (m/m) (%) | Máximo 0,005 | Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite). | Máximo 0,6 | Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite). | Máximo 10 | Hierro (mg/kg) | Máximo 1.5 | Cobre (mg/kg) | Máximo 0.1 | Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. | Grasas trans (g de ácidos grasos trans/100 mL de materia grasa) | Máximo 2 |
| Característica | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia volátil a 105 °C (m/m) (%) | Máximo 0,2 | NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Impurezas insolubles (m/m) (%) | Máximo 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de jabón (m/m) (%) | Máximo 0,005 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite). | Máximo 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite). | Máximo 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro (mg/kg) | Máximo 1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cobre (mg/kg) | Máximo 0.1 | Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas trans (g de ácidos grasos trans/100 mL de materia grasa) | Máximo 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.3. Características Microbiológicas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>No aplica</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3. PRESENTACIÓN</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.1 Presentación y envases Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|---|-----------------------|--------------------|
|  | ACEITE VEGETAL | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: GRA-AV | Pág. 2 de 3 |

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|---------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Botella | Polietileno Tereftalato (PET) con tapa | Hasta 1.00 L |
| Envase secundario | Bandeja | Cartón corrugado cubierto con material de plástico termoencogible | Establecido por el fabricante |
| | Caja | Cartón corrugado | |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).

(*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso



| | | |
|--|-----------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | ACEITE VEGETAL | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: GRA-AV | Pág. 3 de 3 |

productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.

- 4.3** Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: LAC-LE</p> | <p>Pág. 1 de 4</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|---------------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Leche Evaporada entera (leche evaporada) |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Productos Lácteos |
| 1.4 Descripción General | <p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento (Codex Stan 281-1971. Revisada 2018).</p> <p>No se permite el uso de leche compuesta, ni leche modificada, según Norma Técnica Peruana 202.085: 2015.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°, 2°, 3°, 4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Descripción | Referencia |
|----------------|---|-----------------------|
| Color | De blanco a crema. | Requisito del PNAEQW. |
| Olor | Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. | |
| Sabor | Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. | |
| Aspecto | Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Características | Unidad | Requisito | Referencia |
|------------------------------|--------|-------------|---|
| Materia grasa láctea | g/100g | Mínimo 7,5 | D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos. |
| Extracto seco (a) | g/100g | Mínimo 25,0 | |
| Extracto seco magro (b), (c) | g/100g | Mínimo 17,5 | |



| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>LECHE EVAPORADA ENTERA</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: LAC-LE | Pág. 3 de 4 |

| | | | |
|---------------|--------------|--|--|
| | | - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. | |
| | Vacío | <u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). | |
| Multilaminado | Hermeticidad | Hermeticidad (prueba de fuga). | |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1** Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2** Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.



| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | LECHE EVAPORADA ENTERA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: LAC-LE | Pág. 4 de 4 |

4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|--------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>LECHE UHT</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- LU | Pág. 1 de 4 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|---------------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Leche UHT |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Productos Lácteos |
| 1.4 Descripción General | <p>Es un producto que se obtiene a partir de la leche, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 °C a 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. (NTP 202.100:2007(revisada 2014)/ENM1:2014.</p> <p>No se permite el uso de leche compuesta según NTP 202.085:2015.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Descripción | Referencia |
|----------------|---|---------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito de PNAEQW |
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, rancios, entre otros. | |
| Sabor | Ligeramente dulce y exento de sabor ácido o rancio u otros extraños a su naturaleza. | |
| Aspecto | Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas. | |

2.2 Características físico químicas

| Característica | Valor | Referencia |
|--|-----------------|---|
| Densidad a 15°C (g/ml) | 1,0296 – 1,0340 | D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. |
| Acidez expresada como ácido láctico (g/100g) | 0.14 – 0.18 | |
| Extracto seco magro (g/100g) | Mínimo 8.2 | |
| Extracto seco (g/100g) | Mínimo 11.2 | |



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | LECHE UHT | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- LU | Pág. 2 de 4 |

| | |
|---|------------|
| Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g) | Mínimo 34 |
| Materia grasa láctea (g/100g) | Mínimo 3.0 |

2.3 Características Microbiológicas

| Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
|-------------------------------------|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | c | | |
| Prueba de Esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|---------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Caja | Multilaminado con tapa | Mínimo 1 L |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bandeja | Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible | |

Requisitos del envase

| Tipo | Característica | Especificación |
|---------------|----------------|--------------------------------|
| Multilaminado | Hermeticidad | Hermeticidad (prueba de fuga). |

Fuente: Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | LECHE UHT | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- LU | Pág. 3 de 4 |

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto y/o modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA y el original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de presentación y lote), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | LECHE UHT | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- LU | Pág. 4 de 4 |

inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>QUESOS MADURADOS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: LAC- QU</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Quesos Madurados
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos Lácteos
- 1.4 Descripción General** Es el producto obtenido a partir de leche pasteurizada, el mismo que después de su fabricación se mantiene durante cierto tiempo en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácticos específicos.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|---|
| Sabor y olor | De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños. | NTP 202.194:2010, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos |
| Color | De acuerdo al tipo de queso madurado. | |
| Textura | De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| Tipos de quesos | Grasas en extracto seco (mínimo) ⁽¹⁾ (%) | Humedad (máximo) ⁽²⁾ (%) | Extracto seco (mínimo) ⁽³⁾ (%) |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| Quesos madurados sin mohos | | | |
| Paria | 45 | 48 | 52 |
| Cuartirollo y queso cremoso | 45 | 55 | 45 |
| Andino | 45 | 57 | 43 |
| Edam | 40 | 46 | 54 |
| Dambo | 45 | 47 | 53 |
| Tilsit | 45 | 47 | 53 |
| Gouda | 48 | 43 | 57 |
| Port salut/saint paulin | 40 | 56 | 44 |
| Provolone | 45 | 47 | 53 |
| Provolone ahumado | 45 | 45 | 55 |
| Cheddar | 48 | 39 | 61 |
| Gruyere | 45 | 38 | 62 |
| Emmenthal | 45 | 40 | 60 |
| Extra duro para rallar/parmesano | 32 | 36 | 64 |



| | | |
|--|---------------------------|--------------------|
|  <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>QUESOS MADURADOS</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- QU | Pág. 2 de 3 |

Método de ensayo:

(1) ISO 1735/IDF 005:2004

(2) Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004

(3) ISO 5534/IDF 004:2004

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|--------|
| | | | | | m | M |
| Coliformes | 5 | 3 | 5 | 2 | 2×10^2 | 10^3 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio I.9. Quesos madurados.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material |
|-------------------|----------------------|------------------|
| Envase primario | Bolsa o envoltura(*) | Polietileno (PE) |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado |
| | Jaba | Plástica |
| | Bolsa | Polietileno (PE) |

(*) Envasado al vacío

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del



| | | |
|---|---------------------------|--------------------|
|  | <h2>QUESOS MADURADOS</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- QU | Pág. 3 de 3 |

alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos deben ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|-----------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | CREMA LÁCTEA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: LAC- CL | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|----------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Crema Láctea |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Productos Lácteos |
| 1.4 | Descripción General | Producto obtenido a partir de leche en polvo, azúcar, saborizada, entre otros ingredientes, enriquecido con vitaminas y minerales, con o sin ácidos grasos esenciales ¹ . Puede contener pasta de cacao. Se encuentra prohibido el uso de edulcorantes como sustituto del azúcar. (1) DHA y/o EPA y/o ARA y/u otros. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|-----------------------|
| Olor y Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisitos del PNAEQW |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | |
| Aspecto | Semisólido, homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas. | |
| Textura | Suave, cremosa. | |

2.2 Características físico-químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|--|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 9 | Requisito del PNAEQW |
| Ácidos Grasos Esenciales* (%) | Mínimo 3.6 | |
| Índice de Peróxido (meq de oxígeno activo/kg) | Máximo 10 | |
| Azúcares totales (g/100g) | Menor de 22.5 | Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento |
| Sodio (mg/100g) | Menor de 800 | |
| Grasas saturadas (g/100g) | Menor a 6 | |
| Grasas trans (g de ácido trans/100g materia grasa) | 5 | Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. D.S 033-2016-SA. |

* En caso sea fortificado con Ácidos Grasos Esenciales.

2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------|-----------|-------|--------|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos(*) | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | 6 | 3 | 5 | 1 | 3 | 10 |
| <i>Salmonella sp</i> | 11 | 2 | 10(**) | 0 | Ausencia/25g | - |

(*) Solo en caso de chocolates rellenos

(**) Hacer compósito para n=5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.



| | | |
|--|------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CREMA LÁCTEA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 03</p> | <p>CÓDIGO: LAC- CL</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Multilaminado rígido termoformado | Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, con cucharita de plástico en presentación individual (protegido y adherido al envase). | Min. 0.010 kg |
| | Multilaminado flexible | Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, en presentación individual. | Min. 0.010 kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado. | Establecido por el fabricante |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (**) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de Origen (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

(**) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado,



| | | |
|---|-----------------------|------------------------|
|  | <h1>CREMA LÁCTEA</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: LAC- CL | Pág. 3 de 3 |

que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- 4.4 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|----------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h1>MANTEQUILLA</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- MA | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Mantequilla
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos Lácteos
- 1.4 Descripción General** Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|---|---|
| Sabor y Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza. | NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos. |
| Color | Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro. | |
| Aspecto | De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas. | Requisito del PNAEQW |

2.2 Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|---|----------------|---|
| Humedad (%). | Máximo 16 | NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos. |
| Materia grasa de leche (%). | Mínimo 80 | |
| Sólidos no grasos de la leche (%). | Máximo 2 | |
| Acidez expresada como ácido oleico (%). | Máximo 0.3 | |
| Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa) | Máximo 1.0 | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente Microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|------------------------------|-----------|-------|---|---|--------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Coliformes | 4 | 3 | 5 | 3 | 10 | 10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 7 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.

3. PRESENTACIÓN



| | | |
|--|------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>MANTEQUILLA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: LAC- MA</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material |
|-------------------|-----------|--|
| Envase primario | Envoltura | Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las



| | | |
|--|--------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | MANTEQUILLA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: LAC- MA | Pág. 3 de 3 |

especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realizó de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deberán estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|---|---------------------|--------------------|
|  | AZÚCAR RUBIA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: AZU-AZ | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|----------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Azúcar rubia |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Azucares |
| 1.4 | Descripción General | El azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum sp.</i>), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|--|----------------------|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | Requisito del PNAEQW |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto. | |
| Aspecto | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|--|----------------|--|
| Color a 420 nm UI | Máximo 3500 | NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. |
| Cenizas conductimétricas (% m/m) | Máximo 0,5 | |
| Humedad (% m/m) | Máximo 0,40 | |
| Polarización a 20 °C, °Z | Mínimo 98 | |
| Azúcares reductores (% m/m) | Máximo 0,70 | |
| Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg) | Máximo 500 | |
| Arsénico (mg/kg) | Máximo 1 | |
| Cobre (mg/kg) | Máximo 1,5 | |
| Plomo (mg/kg) | Máximo 0,5 | |

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 2 | 4×10^2 | 2×10^3 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 20 |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancada.

3. PRESENTACIÓN



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>AZÚCAR RUBIA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 08</p> | <p>CÓDIGO: AZU-AZ</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------------|-------|--|---|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado. | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional) (*) | Bolsa | Polietileno (PE) | |
| | Saco | Polipropileno | |

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



| | | |
|---|---------------------|------------------------|
|  | AZÚCAR RUBIA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 08 | CÓDIGO: AZU-AZ | Pág. 3 de 3 |

- 4.1. Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>PANELA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 04</p> | <p>CÓDIGO: AZU-PL</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|--|
| 1.1 Denominación técnica | Panela granulada |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 Grupo de alimentos | Azúcares. |
| 1.4 Descripción General | <p>Es el producto en forma de cristales sueltos, obtenido por evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. La granulación se consigue mediante enfriamiento y batido en la etapa final de cristalización.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. Asimismo, no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Solo se usa aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|---|---|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto (*), desde amarillo claro hasta el marrón. | NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos. |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores extraños. | |
| Aspecto | Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos. | |

(*) Variedad de la caña, condiciones agroecológicas, proceso de elaboración.

2.2. Características Físico Químicas

| Características | Especificación | | Referencia |
|------------------------------|----------------|------|---|
| | Mín. | Máx. | |
| Polarización | 69 | 93 | NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos. |
| Humedad (% m/m) | - | 4 | |
| Azúcares reductores (% m/m) | 5 | - | |
| Azúcares totales (% m/m) | - | 93 | |
| Impurezas insolubles (mg/kg) | - | 5000 | |
| Proteínas (N x 6,25) (% m/m) | 0,2 | - | |
| Cenizas (% m/m) | 1 | - | |



| | | |
|--|----------------|--------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | PANELA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: AZU-PL | Pág. 2 de 3 |

| | | | |
|-----------|-----------------|------|---|
| Minerales | Hierro (mg/kg) | 20 | - |
| | Fósforo (mg/kg) | 50 | - |
| | Calcio (mg/kg) | 100 | - |
| | Potasio (mg/kg) | 1000 | - |

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 2 | 4×10^2 | 2×10^3 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 20 |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancada.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------------|-------|--|---|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado. | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE). | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje opcional (*) | Bolsa | Polietileno (PE). | |
| | Sacos | Polipropileno. | |

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.



| | | |
|---|----------------|--------------------|
|  | PANELA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 04 | CÓDIGO: AZU-PL | Pág. 3 de 3 |

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
Para la 1° y 2° entrega mensual y la 1° entrega bimensual, se puede aceptar la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.
- 4.3 Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h1>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</h1> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: FHH-HH | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | |
|--------------------------|--|
| 1.1 Denominación técnica | Hierro Hemínico en Polvo |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Fuente de Hierro Hemínico |
| 1.4 Descripción General | Producto obtenido a partir de sangre de vacuno o porcino sometido a un proceso tecnológico que permite la obtención del hierro hemínico en polvo, altamente biodisponible, para uso en la industria alimentaria de productos destinados al consumo humano. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|---|----------------------|
| Color | Rojo oscuro en diferentes tonalidades. | Requisito del PNAEQW |
| Olor y sabor | Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. | |
| Aspecto | Polvo micro granulado, exento de materias extrañas. | |

2.2 Características físico-químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|------------------|----------------|----------------------|
| Humedad (%) | Máximo 9 | Requisito del PNAEQW |
| Hierro (mg/100g) | Mínimo 188 | |

2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| Coliformes | 4 | 3 | 5 | 3 | 10 | 10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| <i>Bacillus cereus</i> (*) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Salmonella sp.</i> (**) | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |

(*)Sólo para productos que contengan leche o cereales

(**)Sólo para productos que contengan leche, cacao o huevo

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IV.4. Mezclas en seco que requieren cocción (pudines, flanes, otros).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material |
|-------------------|-------|--|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado |



| | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 03</p> | <p>CÓDIGO: FHH-HH</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

| | | |
|-----------------------|-------|--|
| | Bolsa | Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado |
| Embalaje opcional (*) | Bolsa | Polietileno |
| | Caja | Cartón corrugado |

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de Origen (Requisito Adicional en caso corresponda).
- Información nutricional (requisito adicional).

(*) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.



| | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>HIERRO HEMÍNICO EN POLVO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p> |
| <p>Versión N° 03</p> | <p>CÓDIGO: FHH-HH</p> | <p>Pág. 3 de 3</p> |

| |
|--|
| <p>4.3 En caso se trate de un producto importado, además se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.</p> <p>4.4 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación". En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se podrá utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.</p> <p>Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:</p> <p><u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.</p> <p><u>Análisis Microbiológico</u></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.</p> <p>Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.</p> |
|--|



| | | |
|---|---|------------------------|
|  | SNACK DE PRODUCTOS NATURALES | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: FYS-FS | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|-----------------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Snack de Productos Naturales |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Frutos y Semillas |
| 1.4 | Descripción General | <p>Bocadito compuesto por Semillas oleaginosas (maní, nueces u otros) y frutas secas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras), con o sin adición de sal.</p> <p>Bocadito compuesto por leguminosas secas o deshidratadas y tostada (habas u otras) o cereales secos o deshidratados y tostados (maíz u otros), con o sin adición de sal.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>El producto maní con o sin pasas forma parte del presente grupo de alimentos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.</p> |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|----------------------|
| Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios. | Requisito del PNAEQW |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto. | |
| Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios. | |
| Aspecto | Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios u otras materias extrañas. | |

2.2 Características Físico Químicas

| | | |
|--|------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 3 | NTP 209.226: 1984 (REV. 2016) BOCADITOS. Requisitos |
| Cenizas totales (%) | Máximo 4 | |
| Índice de acidez Expresado en ácido oleico (%) | Máximo 0.3 | |
| Índice de Peróxido (Meq/kg) | Máximo 5 | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Levaduras | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.5 Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).



| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------|
|  | <h2>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: FYS-FS | Pág. 2 de 3 |

| <h3>3. PRESENTACIÓN</h3> | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|---|-------------------------------|-----------|-----------------|-------|---|---------------|-------------------|-------|------------------|-------------------------------|------|------------------|
| <h4>3.1 Presentación y envases</h4> | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase primario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada</td> <td>Mín. 0.018 Kg</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Envase secundario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno (PE)</td> <td rowspan="2">Establecido por el fabricante</td> </tr> <tr> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> </tr> </tbody> </table> | Envase | Tipo | Material | Capacidad | Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada | Mín. 0.018 Kg | Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) | Establecido por el fabricante | Caja | Cartón corrugado |
| Envase | Tipo | Material | Capacidad | | | | | | | | | | | |
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada | Mín. 0.018 Kg | | | | | | | | | | | |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) | Establecido por el fabricante | | | | | | | | | | | |
| | Caja | Cartón corrugado | | | | | | | | | | | | |
| <h4>3.2 Vida útil</h4> | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| <h4>3.3 Rotulado</h4> | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Peso neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional (requisito adicional). | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.</p> | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|---|---|------------------------|
|  | SNACK DE PRODUCTOS NATURALES | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: FYS-FS | Pág. 3 de 3 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|---|------------------|--------------------|
|  | ACEITUNAS | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: FYS-AT | Pág. 1 de 3 |

| | | | | | | |
|--|----------------------|--|--------------|--|--|---------------------------------|
| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | | | | |
| 1.1 | Denominación técnica | Aceitunas | | | | |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible | | | | |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Frutos y Semillas | | | | |
| 1.4 | Descripción General | Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, deshuesadas y conservada en salmuera. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> . | | | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | | | | | | |
| 2.1 Características Organolépticas | | | | | | |
| Característica | | Especificación | | | Referencia | |
| Color | | Verdes o Negras | | | NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado. | |
| Olor | | Exento de olores anormales | | | | |
| Sabor | | Exento de sabores anormales | | | | |
| Aspecto | | Uniforme (una sola variedad en el mismo envase) y sin manchas, exento de materias extrañas. | | | Requisito del PNAEQW | |
| 2.2 Características Microbiológicas | | | | | | |
| Agente microbiano | | Categoría | Clase | n | c | Límite por g |
| | | | | | | m M |
| Levaduras | | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ³ 10 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 XIV.4. Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera o fermentadas. | | | | | | |
| 2.3 Características Físico Químicas | | | | | | |
| Enumeración de Defecto | | Aceituna negra | | Aceituna verde | | |
| | | Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial) | | Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial) | | |
| Defectos: | | | | | | |
| De epidermis sin afectar a la pulpa | | 4 | | 5 | | |
| De epidermis, afectando a la pulpa | | 4 | | 3 | | |
| Frutos arrugados | | 2 | | 2 | | |
| Fruto blando o fibroso | | 6 | | 4 | | |
| Coloración anormal | | 3 | | 4 | | |
| Daños por insectos | | 4 | | 5 | | |
| Pedúnculos | | 2 | | 3 | | |
| Huesos: | | | | | | |
| Para deshuesadas | | Exento | | Exento | | |
| Esquirlas: | | | | | | |
| Para deshuesadas | | Exento | | Exento | | |
| Huesos rotos: | | | | | | |
| Partidas | | Exento | | Exento | | |
| La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a: | | 25% | | 26% | | |
| Fuente: NTP 209-098.2006 Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado. | | | | | | |



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>ACEITUNAS</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 06</p> | <p>CÓDIGO: FYS-AT</p> | <p>Pág. 2 de 3</p> |

| Requisitos | Aceituna Verde | Aceituna Negra |
|---------------------------------------|----------------|-----------------------|
| Acidez (ácido Láctico) de la salmuera | Mínimo 0.5% | Mín. 0.6% y Máx. 2.0% |
| pH de salmuera | Máximo 4.0 | Máximo 4.2 |

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adherido de manera inmediata como máximo 3 mm.

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes, deberá estar entre 5% y 8%.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material |
|-------------------|-----------------|--|
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o trilaminado |
| | Frasco con tapa | Polietileno (PE) |
| Envase secundario | Bolsa | Polietileno (PE) |
| | Caja | Cartón corrugado |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la



| | | |
|--|--------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>ACEITUNAS</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 06 | CÓDIGO: FYS-AT | Pág. 3 de 3 |

composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos deben ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|------------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>CHOCOLATE PARA TAZA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 07</p> | <p>CÓDIGO: CHO-CT</p> | <p>Pág. 1 de 3</p> |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|----------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Chocolate para taza |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Chocolate |
| 1.4 | Descripción General | Es el producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate". |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|--|---|
| Olor y Sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños | NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos. |
| Color | Marrón oscuro, uniforme. | |
| Aspecto | Homogéneo y exento de materias extrañas. | |

2.2. Características Físico Químicas

| Característica | Especificación | Referencia |
|------------------------------|------------------------------|---|
| Manteca de cacao | Mínimo 18% del extracto seco | NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos. |
| Extracto seco magro de cacao | Mínimo 14% del extracto seco | |
| Total extracto seco de cacao | Mínimo 35% | |
| Almidón/Harina | Menos de 8% | |
| Materias extrañas | Ausencia | |

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | N | c | Límite por g | |
|-------------------------|-----------|-------|-------|---|--------------|----|
| | | | | | m | M |
| <i>Escherichia coli</i> | 6 | 3 | 5 | 1 | 3 | 10 |
| <i>Salmonella sp.</i> | 11 | 2 | 10(*) | 0 | Ausencia/25g | - |

(**)Hacer compósito para n=5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:



| | | |
|--|------------------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>CHOCOLATE PARA TAZA</h2> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CHO-CT | Pág. 2 de 3 |

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado) | Min. 0.09 Kg |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| Embalaje opcional | Caja | Cartón corrugado | |

3.2. Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (*).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(*) Para el caso de ingredientes compuestos de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del *Codex Alimentarius* o en la legislación nacional, constituya menos del 5% del alimento, no es necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



| | | |
|---|----------------------------|--------------------|
|  | CHOCOLATE PARA TAZA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 07 | CÓDIGO: CHO-CT | Pág. 3 de 3 |

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizarán considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.



| | | |
|--|---|------------------------|
|  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | <h2>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: VYF-VG | Pág. 1 de 2 |

| | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------|--|------------------|------------------------------------|---|---|-------------------------|-----------------|----------|
| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | | | | | | | |
| 1.1 | Denominación técnica | Vegetales y frutas frescas | | | | | | | |
| 1.2 | Tipo de alimentos | Perecible | | | | | | | |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Vegetales y frutas | | | | | | | |
| 1.4 | Descripción General | <p>Se denomina productos frescos a la gama de frutas (sin maduración forzada), hortalizas, tubérculos y raíces frescas, entre otros productos perecibles, de producción o procesamiento primario.</p> <p>En el Anexo N°06 vegetales y frutas frescas (VYF-VG) se listan las denominaciones de los productos frescos que tienen la conformidad del PNAEQW, hasta la fecha de aprobación del presente documento.</p> | | | | | | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | | | | | | | | | |
| 2.1 Características Organolépticas | | | | | | | | | |
| | | Característica | | | Especificación | | Referencia | | |
| | | Color | | | De acuerdo a la naturaleza del producto. | | Requisito del PNAEQW | | |
| | | Sabor y olor | | | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños. | | | | |
| | | Aspecto | | | Madurez en estado óptimo, integro de tamaño uniforme, sin picaduras sin magulladuras, exento de materias extrañas (tierra, piedras, insectos u otros) | | | | |
| 2.2 Características Microbiológicas | | | | | | | | | |
| | | Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | | |
| | | | | | | | | m | M |
| | | <i>Escherichia Coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| | | <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia /25g | - | |
| Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento). | | | | | | | | | |
| 3. PRESENTACIÓN | | | | | | | | | |
| 3.3 Presentación y envase | | | | | | | | | |
| <p>Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, (limpios y secos) resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra magulladuras y que permita la ventilación del producto.</p> | | | | | | | | | |
| | | Envase | Tipo | Material | | Capacidad | | | |
| | | Envase primario | Bolsa | Polipropileno, polietileno, kraft. | | De acuerdo a lo establecido en la tabla de alimentos. | | | |
| | | | Papel | Kraft, aluminio, seda, platino. | | | | | |



| | | |
|--|---|------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</h2> | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 02 | CÓDIGO: VYF-VG | Pág. 2 de 2 |

| | | | |
|-------------------|-------|-------------------------------|------------------------------|
| | Malla | Polietileno y/o Polipropileno | |
| Envase secundario | Jabas | Plástico | Establecido por el productor |

3.4 Vida útil

De acuerdo a lo establecido por el productor.

3.5 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación establecido por el PNAEQW, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que puede estar consignado en etiqueta autoadhesiva.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente durante la cosecha y post cosecha del producto expedido por el SENASA.
- 4.2 Certificado de productor agropecuario, emitido por el MINAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional.
- 4.3 Factura o boleta de venta.

Nota: Para el caso de la Papa nativa, aplica lo establecido en el Anexo N° 06 Vegetales y frutas frescas



| | | |
|--|----------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>HIERRO INORGÁNICO</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: HII-HI</p> | <p>Pág. 1 de 2</p> |

| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------|-----------------|----------------------------------|--|--------------|---|-------------------|----------------------------------|--|-------|-------------|-----------------------|-------|-------------|------|------------------|--|--|
| <p>1.1 Denominación técnica</p> | <p>Hierro inorgánico</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.2 Tipo de alimentos</p> | <p>No Perecible</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.3 Grupo de alimentos</p> | <p>Fuente de Hierro</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.4 Descripción General</p> | <p>Todos los compuestos de hierro para la fortificación de alimentos excepto aquellos de disponibilidad baja.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.1 Características Organolépticas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de cada compuesto</td> <td rowspan="3">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Característico de cada compuesto</td> </tr> </tbody> </table> | Características | Especificación | Referencia | Color | Característico de cada compuesto | Requisito del PNAEQW | Olor y sabor | Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. | Aspecto | Característico de cada compuesto | | | | | | | | | | |
| Características | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Característico de cada compuesto | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor y sabor | Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Característico de cada compuesto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2 Características físico-químicas</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 9</td> <td>Requisito del PNAEQW</td> </tr> </tbody> </table> | Características | Especificación | Referencia | Humedad (%) | Máximo 9 | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | |
| Características | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | Máximo 9 | Requisito del PNAEQW | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3. PRESENTACIÓN</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.1 Presentación y envases</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Envase primario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado</td> </tr> <tr> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Envase secundario</td> <td>Bolsa</td> <td>Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado</td> </tr> <tr> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Embalaje opcional (*)</td> <td>Bolsa</td> <td>Polietileno</td> </tr> <tr> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> </tr> </tbody> </table> | Envase | Tipo | Material | Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado | Caja | Cartón corrugado | Envase secundario | Bolsa | Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado | Bolsa | Polietileno | Embalaje opcional (*) | Bolsa | Polietileno | Caja | Cartón corrugado | | |
| Envase | Tipo | Material | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase primario | Bolsa | Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Caja | Cartón corrugado | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase secundario | Bolsa | Papel en dos capas, Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bolsa | Polietileno | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Embalaje opcional (*) | Bolsa | Polietileno | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Caja | Cartón corrugado | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3.2 Rotulado</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>El rotulado debe contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Peso neto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | |
|--|----------------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h2>HIERRO INORGÁNICO</h2> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: HII-HI</p> | <p>Pág. 2 de 2</p> |

- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de Origen (Requisito Adicional en caso corresponda).
- Información nutricional (requisito adicional).

(*)Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones según corresponda, expedido por la entidad competente.
- 4.2 Copia del DMS.
- 4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe técnico.



III.ANEXOS



ANEXO N° 01 HARINAS EXTRUIDAS (HAR-HE)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO | CONTENIDO DE HIERRO (Mg) | VALOR DE FORTIFICACIÓN ³ HIERRO (Mg) (Min) |
|------------|---|--------------------------|---|
| HAR-HE-001 | HARINA DE ARROZ | 0.35 ² | 0.40 |
| HAR-HE-002 | HARINA DE KIWICHA | 5.30 ¹ | 6.10 |
| HAR-HE-003 | HARINA DE CEBADA | 9.60 ¹ | 11.04 |
| HAR-HE-004 | HARINA DE MAIZ | 2.00 ¹ | 2.30 |
| HAR-HE-005 | HARINA DE QUINUA | 9.65 ¹ | 11.10 |
| HAR-HE-006 | MEZCLA DE HARINAS (a) | - | - |
| HAR-HE-007 | HARINA TRIGO FORTIFICADO (b) | 5.50 ¹ | - |
| HAR-HE-008 | HARINA DE HABA | 4.63 ¹ | 5.32 |
| HAR-HE-009 | HARINA DE TARWI | 1.38 ¹ | 1.59 |
| HAR-HE-010 | HARINA DE ARVEJA | 4.36 ¹ | 5.01 |
| HAR-HE-011 | MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADO (b) | 0.40 ¹ | - |
| HAR-HE-012 | HARINA DE CAÑIHUA | 15.20 ¹ | 17.48 |
| HAR-HE-013 | HARINA DE MACA | 7.97 ¹ | 9.17 |

1: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017 - Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

2: Tabla de Composición de Alimentos de Centro América 2012 - Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Organización Panamericana de la Salud (OPS).

3: Mínimo nivel de contenido de hierro para considerar a la harina extruida como fortificada para el cumplimiento de la promesa suscrita en el Formato N° 17 de las Bases de la modalidad Productos.

Donde:

- No se establece contenido de hierro, ni valor de fortificación por lo que no corresponde su evaluación como alimento fortificado a entregar de manera facultativa.
- Alimentos fortificados que deben ser entregados según corresponda su programación, por lo que no corresponde su evaluación como alimento fortificado a entregar de manera facultativa.



ANEXO N° 02 HARINA DE TUBÉRCULOS (HAR- TB)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO |
|------------|---------------------|
| HAR-TB-001 | HARINA DE YUCA |
| HAR-TB-002 | HARINA DE PAPA |
| HAR-TB-003 | HARINA DE MACA |
| HAR-TB-004 | HARINA DE CAMOTE |



ANEXO N° 03 HARINAS PRECOCIDAS (HAR-PC)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO | FORMULACIÓN |
|------------|--|--|
| HAR-PC-001 | MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAÍZ AMARRILLO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES. | - MAÍZ 56.10 - MANÍ 37.40 - PROTEINA AISLADA DE SOYA 6.40 - SULFATO FERROSO 0.08 - ∞ - TOCOFEROL 0.02 |
| HAR-PC-002 | HARINA DE TARWI | |
| HAR-PC-003 | HARINA DE MAÍZ MORADO | |



ANEXO N° 04 GALLETAS (GAL-GL)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO |
|------------|------------------------------|
| GAL-GL-001 | GALLETA CON CEREALES |
| GAL-GL-002 | GALLETA INTEGRAL |
| GAL-GL-003 | GALLETA CON MACA |
| GAL-GL-004 | GALLETA CON QUINUA |
| GAL-GL-005 | GALLETA CON KIWICHA |
| GAL-GL-006 | ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS |



ANEXO N° 05 HOJUELAS PRECOCIDAS (CER-CE)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO |
|------------|------------------------------|
| CER-CE-001 | HOJUELA DE QUINUA |
| CER-CE-002 | HOJUELA DE AVENA |
| CER-CE-003 | HOJUELA DE TARWI |
| CER-CE-004 | HOJUELA DE AVENA CON MACA |
| CER-CE-005 | HOJUELA DE AVENA CON KIWICHA |
| CER-CE-006 | HOJUELA DE AVENA CON QUINUA |
| CER-CE-007 | HOJUELA DE CAÑIHUA |
| CER-CE-008 | HOJUELA DE KIWICHA |
| CER-CE-008 | HOJUELA DE AVENA CON CAÑIHUA |



ANEXO N° 06 VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS (VYF-VG)

| CÓDIGO | NOMBRE DEL ALIMENTO |
|------------|---------------------|
| VYF-VG-001 | PAPA NATIVA |



|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>PAPA NATIVA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------------|------------|--------------|---|--|-------|--|---------|--------|--|
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: VGY-VG</p> | <p>Pág. 1 de 6</p> | | | | | | | | | | |
| <p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.1 Denominación técnica 1.2 Tipo de alimentos 1.3 Grupo de alimentos 1.4 Descripción General</p> | <p>Papa nativa fresca (<i>Solanum tuberosum sp andigena</i>) No Perecible Vegetales y frutas</p> <p>La papa nativa del género andigena, es un tubérculo, harinoso de pulpa amarilla, azul y roja cosechada en su madurez fisiológicamente madura y libre de daños físicos, biológicos y/o plagas, provenientes de campos agros ecológicos, donde se aplica innovaciones y estrategias agroecológicas. Sin uso de plaguicidas; exento de cualquier olor y/o sabores extraños, de apariencia uniforme, textura firme, libre de partículas extrañas en la cosecha, para finalmente pasar a selección, clasificación, envasados y almacenamiento. Las papas nativas también conocidas como papa regalo se caracterizan por una variabilidad de especies y de color de su cascara, varia de color negro, amarilla a rosado. Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).</p> <p>Variedades de papas nativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Peruanita amarilla ▪ Amarilla del centro ▪ Camotillo rosado ▪ Muruhuayro amarillo ▪ Huayro negro ▪ Huayro macho ▪ Huamantanga ▪ Cacho de Toro ▪ Sumacc soncco ▪ Qeqorani ▪ Runtus ▪ Puka runtus | | | | | | | | | | | |
| <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>2.1 Características Organolépticas</p> | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.</td> <td rowspan="3">NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme.</td> </tr> </tbody> </table> | Características | Especificación | Referencia | Olor y sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños. | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | Color | De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad. | Textura | Firme. | |
| Características | Especificación | Referencia | | | | | | | | | | |
| Olor y sabor | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños. | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | |
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad. | | | | | | | | | | | |
| Textura | Firme. | | | | | | | | | | | |



| | | |
|---|--------------------|--------------------|
|  | PAPA NATIVA | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: VGY-VG | Pág. 1 de 6 |

| | |
|---------|---|
| Aspecto | Homogéneo, excepto de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: rancha y pudrición; libre de materias extrañas visibles (tierra, piedras u otros) |
|---------|---|

2.2 Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|------------------------------------|---|--|
| Humedad | Humedad máxima: 70 % | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |
| Forma | Alargada y oblongas | |
| Piel | Color rojo, amarillo, azul, morado, con ojos profundos y/o superficiales. | |
| Pulpa | Amarilla, azul, rojo | |
| Materia seca | Mayor e igual al 25% | |
| Gravedad específica | 1.108 | |
| Sanidad | | |
| Inmadurez (no pelona) | Menor e igual del 3% | |
| Cortes, cicatrices, magulladuras, | Menor e igual al 3% | |
| Brotamiento | Menor e igual del 2% (no mayor a 1 mm) | |
| Verdeamiento | Menor e igual del 2% | |
| Pudrición seca | Máximo 1% | |
| Pudrición humedad | Máximo 0% | |
| Comeduras, perforaciones, galerías | Máximo 2% | |
| Mezcla de variedades | Máximo 2% | |
| Tierra (arena, limo y/o arcilla) | Máximo 0.25% | |
| Tamaño (Grado de calidad) | | |
| Diámetro ecuatorial (mm) | Primera: Máximo: 120 – Mínimo: 80 Segunda: Máximo: 79 – Mínimo: 50 | |
| Peso (g) | Maximo:80 - Mínimo: 60 | |

2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Limite por g | |
|---------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| <i>Salmonella</i> sp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia /25g | ----- |
| <i>Listeria monocytogenes</i> * | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | ----- |



| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>PAPA NATIVA</h1> | <p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión N° 01</p> | <p>CÓDIGO: VGY-VG</p> | <p>Pág. 1 de 6</p> |

*Solo para frutas y hortalizas de tierra.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.1 Frutas y hortalizas frescas.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL ANÁLISIS DE PLAGUICIDAS PARA EL CULTIVO DE PAPA (Nivel máximo permisible):

| PRINCIPIO ACTIVO (*) | LMR (ppm) |
|---|-----------|
| Abamectin | 0.01 |
| Azinphos-methyl | 0.05 |
| Benalaxyl | 0.02 |
| Beta Cyfluthrin | 0.04 |
| Bifentrrin | 0.05 |
| Boscalid | 2 |
| Buprofezin | 0.05 |
| Captan | 0.05 |
| Carboxin | 0.05 |
| Chlorothalonil | 0.1 |
| Chlorantraniliprole | 0.02 |
| Chlorpyrifos | 2 |
| Clethodim | 0.5 |
| Clothianidin | 0.05 |
| Copper Oxychloride | 5 |
| Copper Oxide | 5 |
| Cymoxanil | 0.05 |
| Cypermethrins (incluidas alpha y zeta cypermethrin) | 0.05 |
| Cyromazine | 0.8 |
| Cyhalothrin (Incluidas lambdacyhalothrin) | 0.02 |
| Deltamethrin | 0.01 |
| Diazinon | 0.01 |
| Difenoconazole | 4 |
| Dimethoate | 0.05 |
| Dimethomorph | 0.05 |
| Dithiocarbamates | 0.2 |
| Etofenprox | 0.5 |
| Ethephon | 0.05 |
| Ethoprophos | 0.05 |
| Feramidone | 0.02 |
| Fenazaquin | 0.01 |
| Fenpyroximate | 0.05 |
| fenvalerate | 0.02 |
| Fipronil | 0.02 |
| Fluazifop-Butyl | 1 |
| Fluopyram | 0.03 |
| Flutolanil | 0.2 |
| Folpet | 0.1 |
| Fosetyl-Aluminum | 2 |
| Imazalil | 5 |
| Imidacloprid | 0.5 |
| Iprodione | 0.5 |



| | | |
|--|----------------------|--------------------|
|  <p>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <h1>PAPA NATIVA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: VGY-VG | Pág. 1 de 6 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------|------|---------|------|-----------|------|----------|-----|-----------|------|-------------|------|--------------|------|---------|-----|------------|-----|--------|-----|-------------|------|------------|------|------------|-----|------------|------|-------------|-----|----------|-----|-----------|------|----------------|------|----------------------|-----|--------------|------|--------------|------|------------|------|---------------|----|--------------|------|--------|-----|------------------|-----|-------------|-----|-----------------|------|-------------|------|-------|-----|--|
| | <table border="1"> <tr><td>Iprovalicard</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Linuron</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Lufenuron</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Mancozeb</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Metalaxyl</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Metaldehyde</td><td>0.15</td></tr> <tr><td>Metamidophos</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>metiram</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Metribuzin</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>Oxamyl</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>Penconazole</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Permethrin</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Pirimicarb</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Prochloraz</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Propamocarb</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Propineb</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Pyridaben</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Pyraclostrobin</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Quizalafop-p-tefuryl</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Spiromesifen</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Tebuconazole</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Tefluthrin</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Thiabendazole</td><td>15</td></tr> <tr><td>Thiamethoxan</td><td>0.25</td></tr> <tr><td>Thiram</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>Tolclofos-methyl</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Triadimenol</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>Trifloxystrobin</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Triflumuron</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Ziram</td><td>0.3</td></tr> </table> | Iprovalicard | 0.01 | Linuron | 0.05 | Lufenuron | 0.05 | Mancozeb | 0.2 | Metalaxyl | 0.05 | Metaldehyde | 0.15 | Metamidophos | 0.05 | metiram | 0.2 | Metribuzin | 0.6 | Oxamyl | 0.1 | Penconazole | 0.05 | Permethrin | 0.05 | Pirimicarb | 0.2 | Prochloraz | 0.05 | Propamocarb | 0.3 | Propineb | 0.3 | Pyridaben | 0.05 | Pyraclostrobin | 0.02 | Quizalafop-p-tefuryl | 0.2 | Spiromesifen | 0.02 | Tebuconazole | 0.02 | Tefluthrin | 0.01 | Thiabendazole | 15 | Thiamethoxan | 0.25 | Thiram | 0.1 | Tolclofos-methyl | 0.2 | Triadimenol | 0.1 | Trifloxystrobin | 0.02 | Triflumuron | 0.05 | Ziram | 0.3 | |
| Iprovalicard | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Linuron | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lufenuron | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mancozeb | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metalaxyl | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metaldehyde | 0.15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metamidophos | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| metiram | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metribuzin | 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oxamyl | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Penconazole | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Permethrin | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pirimicarb | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prochloraz | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propamocarb | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propineb | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pyridaben | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pyraclostrobin | 0.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quizalafop-p-tefuryl | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spiromesifen | 0.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tebuconazole | 0.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tefluthrin | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thiabendazole | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thiamethoxan | 0.25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thiram | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolclofos-methyl | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Triadimenol | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trifloxystrobin | 0.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Triflumuron | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ziram | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Referencia. NTS-128-MINSA/2016/DIGESA. Norma Sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano. R.M. N° 1006-2016/MINSA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (*) Podrá ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



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 | Bolsas con agujeros | Polietileno(PE) o polipropileno (PP) | 1.0 a 5.0 kg |
| | Mallas | Polipropileno de alta densidad (PEAD) | 1.0 a 5.0 kg |
| Envase secundario | Bolsas con agujeros | Polietileno de alta densidad.(PEAD) | Máximo 25.0 kg |

| | | | | |
|--|----------------------|---------------------------------------|----------------|--------------------|
|  | <h1>PAPA NATIVA</h1> | | | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: VGY-VG | | | Pág. 1 de 6 |
| | Mallas | Polipropileno de alta densidad.(PEAD) | Máximo 25.0 kg | |
| Envase opcional | Jabas | Plástico de uso alimentario | Máximo 25.0 kg | |
| <p>Referencia: La Papa nativas deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP Versión 01 3 de 3 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas nativas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, calidad y variedad.</p> | | | | |
| <p>3.2 Vida útil De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.</p> | | | | |
| <p>3.3 Rotulado El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Peso neto. • Nombre o razón social y dirección del productor. • Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder). • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios. • Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote. <p>La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente. (Para el caso del producto Papa nativa fresca la fecha de vencimiento en la liberación deberá ser 30 días posteriores a la culminación del periodo de atención de la entrega correspondiente).</p> <p>El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas se permite el uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.</p> <p>Referencia: "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.</p> | | | | |
| <p>4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS</p> | | | | |
| <p>4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por SENASA.</p> <p>4.2 Copia de la Constancia de Productor Agropecuario, emitido por la Dirección Regional de Agricultura o Agencia Agraria correspondiente. D.L. N° 887-96 Ley de Reestructuración Empresarial de las Empresas Agrarias, D.S. N° 107-98-EF, Reglamento (28.11.98). Para verificar la trazabilidad: el origen del producto, área de cosecha, variedad de cultivo y volumen de producción (emitido por</p> | | | | |



| | | |
|--|----------------------|--------------------|
|  | <h1>PAPA NATIVA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 01 | CÓDIGO: VGY-VG | Pág. 1 de 6 |
| <p>campaña) y/o copia de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por el INIA- MINAGRI.</p> <p>4.3 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.</p> <p>4.4 Factura o boleta de venta</p> <p>Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:</p> <p><u>Análisis Organoléptico y Físico químico</u></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.</p> <p><u>Análisis Microbiológico</u></p> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.</p> <p>Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.</p> | | |





ANEXO N° 07 PAN (PAN-PA)

| código | NOMBRE DEL PAN | Insumos | %panadero |
|------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| PAN-PA-001 | PAN FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | sangre en polvo | 8.00 |
| | | pasas | 20.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| PAN-PA-002 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Harina integral | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.20 |
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| PAN-PA-003 | PAN DE PLATANO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Harina de plátano | 20.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 8.00 |
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| PAN-PA-004 | PAN DE CEBADA ,AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Harina de avena | 10.00 |
| | | Harina de cebada | 14.00 |
| | | Mantequilla | 24.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| manteca | 8.00 | | |
| PAN-PA-005 | PAN DE CEBADA , KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Harina de cebada | 14.00 |
| | | Mantequilla | 24.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| manteca | 8.00 | | |
| PAN-PA-006 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Queso | 40.00 |
| | | Leche | 13.60 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.80 |



| | | | |
|--------------------|---------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| PAN-PA-007 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | Queso | 40.00 |
| | | Leche | 13.60 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| PAN-PA-008 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 40.00 |
| | | aceitunas | 40.00 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| | | manteca | 8.00 |
| | | PAN-PA-009 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE |
| harina de kiwicha | 40.00 | | |
| Agua | 40.00 | | |
| Azúcar | 10.00 | | |
| Leche en polvo | 8.00 | | |
| Pasa chica picadas | 12.00 | | |
| levadura | 0.80 | | |
| sal | 1.20 | | |
| manteca | 8.00 | | |
| PAN-PA-010 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | harina de quinua | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Pasa chica picadas | 12.00 |
| | | levadura | 0.80 |
| | | sal | 1.20 |
| manteca | 8.00 | | |
| PAN-PA-011 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Queso maduro | 40 |
| | | Agua | 67.7 |
| | | Levadura | 0.7 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Manteca vegetal | 5.00 |
| PAN-PA-012 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Leche entera en polvo | 12.0 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Queso maduro | 40 |
| | | Agua | 67.70 |
| | | Levadura | 0.7 |
| | | Sal | 0.6 |
| | | Manteca vegetal | 5.00 |
| PAN-PA-013 | PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50 |
| | | Harina de cebada | 10 |
| | | Harina de avena | 10 |



| | | | |
|------------|--|-------------------------------|--------|
| | | Azúcar | 6 |
| | | Mantequilla | 20 |
| | | Manteca vegetal | 2.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Levadura | 1.00 |
| PAN-PA-014 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 64.10 |
| | | Harina de quinua | 10.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas chicas | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Levadura | 0.70 |
| | | Manteca vegetal | 10.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-015 | PAN DE MAIZ | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 83.30 |
| | | Harina de maíz sin extruida | 33.30 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Manteca vegetal | 6.5 |
| | | Levadura | 1.5 |
| | | Sal | 0.7 |
| PAN-PA-016 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina integral | 20.00 |
| | | Agua | 72.5 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Levadura | 0.70 |
| | | Sal | 0.80 |
| PAN-PA-017 | PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Fuente de Hierro hemínico (*) | 5.60 |
| | | Azúcar rubia | 8.0 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | leche entera en polvo | 12.0 |
| | | chips de chocolate | 8.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | Manteca | 9.00 |
| | | Levadura | 1.7 |
| PAN-PA-018 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Agua | 64.10 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | Manteca vegetal | 10.00 |
| | | Levadura | 0.7 |
| PAN-PA-019 | PAN DE YEMA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 72.4 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Leche entera evaporada | 12.00 |
| | | Huevo fresco | 16 |
| PAN-PA-020 | PAN DE TARWI CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |



| | | | |
|------------|--------------------------------------|-----------------------------|--------|
| | | Agua | 62.10 |
| | | Harina de tarwi | 10.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas | 10.0 |
| | | Azúcar | 7.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Levadura seca | 1.50 |
| PAN-PA-021 | PAN DE YEMA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Leche entera en polvo | 8.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Huevo Fresco | 6.00 |
| PAN-PA-022 | PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Harina de avena | 10.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Manteca vegetal | 2.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Levadura | 1.00 |
| PAN-PA-023 | PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Aceituna | 40.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca Vegetal | 10.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.20 |
| PAN-PA-024 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Aceituna | 40.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca Vegetal | 10.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.20 |
| PAN-PA-025 | PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Manteca vegetal | 2.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Levadura | 1.00 |
| PAN-PA-026 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Leche entera en polvo | 14.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Manteca vegetal | 3.00 |



| | | | |
|-----------------------|---------------------------------|---|---------------------------------------|
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-027 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Queso | 34.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca Vegetal | 8.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | PAN-PA-028 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) |
| Agua | 36.00 | | |
| Queso | 34.00 | | |
| Leche entera en polvo | 13.00 | | |
| Azúcar | 8.00 | | |
| Manteca Vegetal | 8.00 | | |
| Levadura | 1.00 | | |
| Sal | 0.60 | | |
| PAN-PA-029 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | | |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Harina de quinua | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| PAN-PA-030 | PAN DE TARWI | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 44.00 |
| | | Harina de tarwi | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | PAN-PA-031 | PAN DE ANIS |
| Agua | 50.00 | | |
| Leche en polvo | 2.00 | | |
| Azúcar | 10.00 | | |
| Manteca | 8.30 | | |
| Levadura | 1.30 | | |
| sal | 1.60 | | |
| Vainilla | 0.20 | | |
| Anís | 1.20 | | |
| PAN-PA-032 | PAN DE YEMA CON AJONJOLI | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 45.00 |
| | | Yema de huevos | 7.50 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca | 3.80 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | sal | 0.80 |
| | | Vainilla | 0.30 |
| | | para el barnizado con clara de huevo: clara de huevos | c.s |
| | | Ajonjolí | 1.80 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |



| | | | |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------------|
| PAN-PA-033 | PAN DE CHOCOLATE CON PASAS Y LECHE | Agua | 50.00 |
| | | Leche en polvo | 12.90 |
| | | Azúcar | 9.60 |
| | | Manteca | 9.60 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | sal | 1.40 |
| | | Chocolate | 4.80 |
| | | Pasas | 10.00 |
| PAN-PA-034 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 47.80 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 10.90 |
| | | Levadura | 1.30 |
| | | sal | 1.10 |
| | | Queso | 34.00 |
| PAN-PA-035 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 47.80 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 13.00 |
| | | Levadura | 1.30 |
| | | sal | 1.10 |
| | | Queso | 36.70 |
| PAN-PA-036 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.50 |
| | | Leche en polvo | 14.10 |
| | | Azúcar | 7.90 |
| | | Manteca | 7.20 |
| | | Levadura | 1.10 |
| | | sal | 1.20 |
| | | Harina de quinua | 10.10 |
| PAN-PA-037 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 47.80 |
| | | Azúcar | 7.80 |
| | | Manteca | 13.00 |
| | | Levadura | 1.30 |
| | | sal | 1.10 |
| | | Aceituna | 40.00 |
| | | PAN-PA-038 | PAN INTEGRAL |
| Agua | 59.80 | | |
| Harina integral | 25.00 | | |
| Azúcar | 5.00 | | |
| Manteca | 16.30 | | |
| Levadura | 1.60 | | |
| sal | 1.40 | | |
| PAN-PA-039 | CHANCAY DE HUEVO | | |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Leche en polvo | 25.00 |
| | | Azúcar | 15.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Levadura | 1.40 |
| | | sal | 0.60 |
| | | huevos | 10.00 |



| | | | |
|----------------|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| | | Esencia de chancay | 0.20 |
| PAN-PA-040 | PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina de camote | 25.00 |
| | | Agua | 72.50 |
| | | Leche En Polvo | 15.00 |
| | | Pasas | 12.50 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | Manteca Vegetal | 12.50 |
| | | Levadura | 1.30 |
| | | Sal | 0.80 |
| | | PAN-PA-041 | PAN DE YUCA Y MANTEQUILLA |
| Harina De Yuca | 25.00 | | |
| Agua | 72.50 | | |
| Mantequilla | 25.00 | | |
| Azúcar | 10.00 | | |
| Manteca | 2.50 | | |
| Levadura | 1.00 | | |
| Sal | 0.80 | | |
| PAN-PA-042 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 54.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | pasas chicas | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | leche en polvo | 13.00 |
| PAN-PA-043 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 54.00 |
| | | Harina de Quinua | 10.00 |
| | | pasas chicas | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | leche en polvo | 13.00 |
| PAN-PA-044 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Queso maduro (relleno) | 20.00 |
| | | leche en polvo | 12.00 |
| | | Queso maduro (masa) | 14.00 |
| PAN-PA-045 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | leche en polvo | 12.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |



| | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| PAN-PA-046 | PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA) | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Aceituna | 40.00 |
| PAN-PA-047 | PAN CON ACEITUNAS (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| PAN-PA-048 | PAN DE PLATANO | Aceituna (en masa) | 40.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| PAN-PA-049 | PAN INTEGRAL | Harina de plátano | 20.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| PAN-PA-050 | PAN FORTIFICADO | Harina Integral | 20.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 54.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Sangre en polvo (*) | 5.60 |
| PAN-PA-051 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Pasas | 8.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.00 |
| | | Queso maduro (masa) | 15.00 |
| | | Leche en polvo | 18.80 |
| | | Manteca | 3.80 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Levadura | 2.00 |
| | | Sal | 1.30 |
| Queso maduro (empanada) | 23.30 | | |
| PAN-PA-052 | PAN DE CAMOTE CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 70.30 |
| | | Harina de camote | 25.10 |
| | | Leche en polvo | 12.40 |
| | | Pasas | 12.40 |
| | | Manteca | 6.80 |
| | | Azúcar | 7.60 |
| | | Levadura | 1.90 |
| | | Sal | 1.60 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 71.10 |
| | | Harina de habas | 13.70 |



| | | | |
|------------------|--|--------------------------------|--------|
| PAN-PA-053 | PAN DE HABAS CON PECANA, AJONJOLI Y LECHE | Leche en polvo | 11.30 |
| | | Pecana (nueces) | 7.90 |
| | | Manteca | 6.80 |
| | | Azúcar | 9.20 |
| | | Levadura | 1.60 |
| | | Sal | 1.30 |
| | | Ajonjolí tostado | 7.90 |
| PAN-PA-054 | PAN DE ALGARROBO CON PASAS, AJONJOLI Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.40 |
| | | Harina de algarrobo | 17.60 |
| | | Leche en polvo | 11.80 |
| | | Pasas | 11.80 |
| | | Manteca | 7.10 |
| | | Azúcar | 8.20 |
| | | Levadura | 1.80 |
| | | Sal | 1.30 |
| Ajonjolí tostado | 8.20 | | |
| PAN-PA-055 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.00 |
| | | Harina de kiwicha | 25.00 |
| | | Leche en polvo | 18.80 |
| | | Pasas | 12.50 |
| | | Manteca | 6.60 |
| | | Azúcar | 7.50 |
| | | Levadura | 1.60 |
| Sal | 1.30 | | |
| PAN-PA-056 | PAN DE PALLAR CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 73.00 |
| | | Harina de pallar (pallar seco) | 24.30 |
| | | Leche en polvo | 12.40 |
| | | Pasas | 12.40 |
| | | Manteca | 8.60 |
| | | Azúcar | 8.60 |
| | | Levadura | 1.90 |
| Sal | 1.60 | | |
| PAN-PA-057 | PAN DE PLATANO Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.00 |
| | | Harina de plátano | 25.00 |
| | | Leche en polvo | 18.80 |
| | | Manteca | 7.50 |
| | | Azúcar | 7.50 |
| | | Levadura | 1.90 |
| Sal | 1.50 | | |
| PAN-PA-058 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.00 |
| | | Harina de quinua | 25.00 |
| | | Leche en polvo | 18.80 |
| | | Pasas | 12.50 |
| | | Manteca | 6.60 |
| | | Azúcar | 7.50 |
| | | Levadura | 1.60 |
| Sal | 1.30 | | |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 72.20 |



| | | | |
|------------|--|-----------------------------------|--------|
| PAN-PA-059 | PAN DE ZAPALLO CON ANIS, PASAS Y LECHE | Harina de zapallo (zapallo macre) | 25.00 |
| | | Leche en polvo | 12.50 |
| | | Anís | 1.90 |
| | | Pasas | 12.50 |
| | | Manteca | 8.90 |
| | | Azúcar | 8.90 |
| | | Levadura | 1.90 |
| PAN-PA-060 | PAN DE ZANAHORIA CON PASAS Y LECHE | Sal | 1.40 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 67.60 |
| | | Harina de zanahoria | 25.10 |
| | | Leche en polvo | 12.40 |
| | | Pasas | 12.40 |
| | | Manteca | 8.60 |
| PAN-PA-061 | PAN INTEGRAL | Azúcar | 7.60 |
| | | Levadura | 1.90 |
| | | Sal | 1.60 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.00 |
| | | Harina integral | 25.00 |
| | | Leche en polvo | 18.80 |
| PAN-PA-062 | PAN DE KIWICHA Y QUINUA | Manteca | 7.50 |
| | | Azúcar | 7.50 |
| | | Levadura | 1.90 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 63.30 |
| | | Harina de quinua | 14.00 |
| PAN-PA-063 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de kiwicha | 13.30 |
| | | Manteca vegetal | 6.90 |
| | | Leche en polvo | 16.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Sal | 1.90 |
| | | Levadura fresca | 5.00 |
| | | Pasas | 12.00 |
| PAN-PA-064 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Manteca vegetal | 2.80 |
| | | Leche entera en polvo | 12.20 |
| | | Queso maduro | 34.40 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Sal | 1.30 |
| | | Levadura fresca | 4.20 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 66.70 |
| | | Harina integral (germen) | 26.70 |
| | | Harina integral (salvarina) | 6.70 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.70 |
| | | Levadura fresca | 5.00 |
| | | Sal | 1.70 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 68.80 |
| | | Harina de tarwi | 10.00 |



| | | | |
|----------------|----------------------------------|-----------------------------|--------|
| PAN-PA-065 | PAN DE TARWI | Manteca vegetal | 6.30 |
| | | Leche entera en polvo | 13.80 |
| | | Pasas | 11.00 |
| | | Azúcar | 6.60 |
| | | Sal | 1.70 |
| | | Levadura | 3.10 |
| PAN-PA-066 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Sal | 1.30 |
| | | Manteca vegetal | 9.30 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Levadura | 0.60 |
| PAN-PA-067 | PAN CON ACEITUNAS (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 27.5 |
| | | Azúcar | 7.5 |
| | | Manteca vegetal | 7.5 |
| | | Aceitunas | 40.00 |
| | | Levadura Fresca | 0.50 |
| PAN-PA-068 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 66.70 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| | | Manteca vegetal | 12.00 |
| | | Harina integral | 20.00 |
| | | Levadura Fresca | 0.60 |
| PAN-PA-069 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Sal | 1.30 |
| | | Manteca vegetal | 3.30 |
| | | Queso | 34.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Levadura Fresca | 0.60 |
| PAN-PA-070 | BISCOCHO CHANCAY CON PASAS | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 38.50 |
| | | Azúcar | 19.20 |
| | | Mantequilla | 9.60 |
| | | Manteca vegetal | 3.20 |
| | | Levadura Fresca | 1.00 |
| | | Huevos | 6.40 |
| | | Sal | 0.30 |
| | | Leche en polvo | 9.60 |
| | | Pasas | 3.20 |
| PAN-PA-071 | BISCOCHO CHANCAY | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Azúcar | 20.00 |
| | | Mantequilla | 5.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Levadura Fresca | 1.50 |
| | | Huevos | 6.50 |
| | | Sal | 0.80 |
| Leche en polvo | 5.00 | | |



| | | | |
|------------|--|-----------------------------|--------|
| PAN-PA-072 | PAN CON CAMOTE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 56.00 |
| | | Camote Sancochado | 43.40 |
| | | Azúcar rubia | 10.00 |
| | | Gluten | 10.00 |
| | | Manteca Vegetal | 9.00 |
| | | Levadura Fresca | 4.30 |
| | | Sal | 1.30 |
| PAN-PA-073 | PAN CON PAPA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 56.00 |
| | | Papa Sancochada | 42.90 |
| | | Gluten | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.60 |
| | | Manteca Vegetal | 8.60 |
| | | Levadura Fresca | 2.90 |
| | | Sal | 1.10 |
| PAN-PA-074 | PAN DE ALGARROBO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 64.00 |
| | | Harina de algarroba | 14.30 |
| | | Azúcar rubia | 10.00 |
| | | Manteca Vegetal | 7.10 |
| | | Gluten | 5.70 |
| | | Levadura Fresca | 2.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| PAN-PA-075 | PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Manteca Vegetal | 9.00 |
| | | Chips de chocolate | 8.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Hierro hemínico (*) | 5.60 |
| | | Gluten | 5.00 |
| | | Levadura | 1.70 |
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-076 | PAN CON YUCA Y QUESO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 56.00 |
| | | Yuca sancochada | 30.00 |
| | | Queso maduro | 20.00 |
| | | Gluten | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.60 |
| | | Manteca vegetal | 8.60 |
| | | Levadura | 2.90 |
| | | Sal | 1.20 |
| PAN-PA-077 | PAN DE QUINUA, PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Harina de quinua | 10.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |



| | | | |
|------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| PAN-PA-078 | PAN DE CAÑIHUA, PASAS Y LECHE | Harina de cañihua | 10.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Levadura | 0.90 |
| PAN-PA-079 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Levadura | 0.90 |
| PAN-PA-080 | PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Hojuela de avena | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| Levadura | 0.80 | | |
| PAN-PA-081 | PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 7.00 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Levadura | 0.80 |
| PAN-PA-082 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.00 |
| | | Harina integral | 18.60 |
| | | Azúcar rubia | 7.10 |
| | | Manteca vegetal | 6.60 |
| | | Sal | 1.20 |
| Levadura | 0.70 | | |
| PAN-PA-083 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 52.00 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar rubia | 6.00 |
| | | Manteca vegetal | 4.00 |
| | | Levadura | 3.30 |
| Sal | 1.00 | | |
| PAN-PA-084 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 46.70 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 6.00 |
| Levadura | 1.00 | | |



| | | | |
|--------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| | | Sal | 0.10 |
| PAN-PA-085 | PAN CON AGUAJE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Pulpa de Aguaje | 13.20 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 2.70 |
| | | Huevo entero | 5.30 |
| | | Levadura | 1.50 |
| | | Mejorador | 1.50 |
| | | Sal | 0.20 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | PAN-PA-086 | PAN CON CAMU CAMU |
| Pulpa de camu camu | 13.20 | | |
| Azúcar | 8.00 | | |
| Manteca | 2.70 | | |
| Huevo entero | 5.30 | | |
| Levadura | 1.50 | | |
| Mejorador | 1.50 | | |
| Sal | 0.20 | | |
| Agua | 40.00 | | |
| PAN-PA-087 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | | |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Harina de quinua | 10.00 |
| | | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-088 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar | 6.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Leche en polvo entera | 13.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-089 | PAN DE CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 32.00 |
| | | Manteca | 2.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Hojuela de avena | 10.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| PAN-PA-090 | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 32.00 |
| | | Manteca | 2.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |



| | | | |
|------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| | PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Hojuela de avena | 10.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| PAN-PA-091 | PAN DE PLATANO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Harina De Plátano | 20.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-092 | PAN FORTIFICADO | Harina De Trigo Fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Pasas Chicas | 8.00 |
| | | Sangre En Polvo (*) | 5.60 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-093 | PAN INTEGRAL | Harina De Trigo Fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 40.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.40 |
| | | Harina Integral | 20.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-094 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina De Trigo Fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 28.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Leche Entera En Polvo | 12.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| | | Queso | 34.00 |
| PAN-PA-095 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina De Trigo Fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Leche En Polvo | 12.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| | | Queso | 34.00 |
| PAN-PA-096 | CHANCAY DE HUEVO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Azúcar | 15.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Leche En Polvo | 25.00 |
| | | Huevo | 10.00 |



| | | | |
|------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-097 | PAN DE YEMA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 36.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Levadura | 0.60 |
| | | Huevo | 6.00 |
| | | Leche En Polvo | 6.00 |
| | | Sal | 2.00 |
| PAN-PA-098 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 70.00 |
| | | Harina integral | 20.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Manteca | 4.50 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | | |
| PAN-PA-099 | PAN FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Sangre en polvo (*) | 5.60 |
| | | Pasas | 8.00 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.20 |
| | | | |
| PAN-PA-100 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 55.00 |
| | | Leche | 12.00 |
| | | Queso | 34.80 |
| | | Azúcar | 4.00 |
| | | Manteca | 4.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | | |
| PAN-PA-101 | PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 59.00 |
| | | Harina de cebada | 10.00 |
| | | Harina de kiwicha | 10.00 |
| | | Azúcar | 7.5 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | | |
| PAN-PA-102 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 55.60 |
| | | Leche | 12.00 |
| | | Queso | 34.00 |
| | | Azúcar | 4.00 |
| | | Manteca | 4.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | | |
| PAN-PA-103 | JETONA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 49.90 |
| | | Huevos | 12.50 |
| | | Leche evaporada | 10.60 |
| | | Queso | 50.00 |
| | | Azúcar | 4.50 |



| | | | |
|------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------|
| | | Manteca | 4.50 |
| | | Levadura | 1.10 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Anís | 1.00 |
| PAN-PA-104 | ANDADITA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 49.90 |
| | | Huevos | 12.50 |
| | | Leche evaporada | 10.60 |
| | | Queso | 50.00 |
| | | Azúcar | 4.50 |
| | | Manteca | 4.50 |
| | | Levadura | 1.10 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Anís | 1.00 |
| PAN-PA-105 | PAN COMUN | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Manteca | 5.20 |
| | | Azúcar Rubia | 4.80 |
| | | Levadura | 0.91 |
| | | Mejorador | 0.69 |
| | | Sal | 0.63 |
| PAN-PA-106 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 54.40 |
| | | Manteca | 4.48 |
| | | Azúcar Rubia | 6.10 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Leche en Polvo Entera | 13.10 |
| | | Pasas | 10.20 |
| | | Harina de Quinua | 10.20 |
| PAN-PA-107 | PAN DE CAÑIHUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 55.30 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.02 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Leche en Polvo Entera | 13.20 |
| | | Pasas | 10.40 |
| | | Harina de Cañihua | 10.40 |
| PAN-PA-108 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 55.40 |
| | | Manteca | 4.80 |
| | | Azúcar Rubia | 6.10 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Leche en Polvo Entera | 13.10 |
| | | Pasas | 10.40 |
| | | Harina de Kiwicha | 10.40 |
| PAN-PA-109 | PAN CON ACEITUNAS (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 45.90 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.00 |



| | | | |
|------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Aceitunas | 40.60 |
| PAN-PA-110 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 45.90 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.00 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Aceitunas | 40.60 |
| PAN-PA-111 | PAN DE CEBADA AVENA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 53.20 |
| | | Manteca | 2.52 |
| | | Azúcar Rubia | 6.20 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Mantequilla | 20.10 |
| | | Harina de Cebada | 10.08 |
| | | Hojuela de Avena | 10.08 |
| PAN-PA-112 | PAN DE CEBADA KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Manteca | 2.52 |
| | | Azúcar Rubia | 6.20 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.67 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Mantequilla | 20.10 |
| | | Harina de Cebada | 10.10 |
| | | Hojuela de Avena | 10.10 |
| PAN-PA-113 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 52.80 |
| | | Manteca | 4.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.02 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Queso maduro | 34.10 |
| | | Leche en polvo | 12.12 |
| PAN-PA-114 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 52.80 |
| | | Manteca | 4.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.00 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Queso maduro | 34.10 |
| | | Leche en polvo | 12.10 |
| PAN-PA-115 | CHANCAY DE HUEVO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Manteca | 4.80 |
| | | Azúcar Rubia | 12.70 |
| | | Levadura | 1.10 |
| | | Mejorador | 0.70 |



| | | | |
|------------|-----------------|-----------------------------|--------|
| | | Sal | 0.70 |
| | | Mantequilla | 6.00 |
| | | Leche en polvo | 26.10 |
| | | Huevo Fresco | 11.40 |
| PAN-PA-116 | PAN DE YEMA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Azúcar Rubia | 9.90 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Leche en polvo | 6.00 |
| | | Huevo Fresco | 6.00 |
| PAN-PA-117 | PAN INTEGRAL | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Manteca | 4.80 |
| | | Azúcar Rubia | 4.50 |
| | | Levadura | 0.80 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Harina Integral | 20.60 |
| | | Salvado de Trigo | 2.20 |
| PAN-PA-118 | PAN FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 57.10 |
| | | Manteca | 4.50 |
| | | Azúcar Rubia | 9.00 |
| | | Levadura | 0.81 |
| | | Mejorador | 0.60 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Pasas | 8.20 |
| | | Sangre en Polvo (*) | 5.70 |
| PAN-PA-119 | PAN DE QUINUA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Azúcar Rubia | 8.00 |
| | | Leche en polvo | 5.00 |
| | | Huevo Fresco | 10.00 |
| | | Manteca | 5.00 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.80 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Harina de Quinoa | 7.00 |
| PAN-PA-120 | PAN DE CAÑIHUA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.00 |
| | | Azúcar Rubia | 6.00 |
| | | Leche en polvo | 5.00 |
| | | Harina de Cañihua | 7.50 |
| | | Manteca | 7.00 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.80 |
| | | Sal | 0.70 |
| | | Pasas | 10.00 |
| PAN-PA-121 | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 62.00 |
| | | Azúcar Rubia | 7.00 |
| | | Leche en polvo | 13.00 |
| | | Huevo Fresco | 12.00 |



| | | | |
|------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------|
| | PAN DE QUINUA CON PASAS LECHE Y HUEVO | Manteca | 10.00 |
| | | Levadura | 0.90 |
| | | Mejorador | 0.70 |
| | | Sal | 0.60 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Harina de Quinoa | 6.70 |
| PAN-PA-122 | PAN DE PLATANO Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.50 |
| | | Azúcar | 13.50 |
| | | Harina de Plátano | 20.00 |
| | | leche en polvo | 11.10 |
| | | Manteca | 15.10 |
| | | Mejorador | 0.10 |
| | | Sal | 1.60 |
| | | Levadura seca | 0.70 |
| PAN-PA-123 | CHANCAY DE HUEVO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 42.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Leche entera en polvo | 25.0 |
| | | Huevos frescos sin cáscara | 10.00 |
| | | Azúcar | 15.0 |
| | | Mejorador | 1.00 |
| | | Sal | 0.80 |
| | | Levadura | 1.00 |
| PAN-PA-124 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Aceituna deshuesada (peso escurrido) | 40.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 9.30 |
| | | Sal | 0.90 |
| | | Levadura | 0.70 |
| PAN-PA-125 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.20 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 10.00 % |
| | | Queso maduro | 39.50 |
| | | Sal | 1.40 |
| | | Levadura | 0.70 |
| | | Manteca vegetal | 1.20 |
| PAN-PA-126 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 44.00 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Agua | 60.20 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 1.50 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| PAN-PA-127 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 58.20 |
| | | Harina de quinoa | 14.40 |
| | | Leche entera en polvo | 13.0 |
| | | Pasas | 12.00 |
| | | Azúcar | 9.60 |



| | | | |
|------------|--|--------------------------------------|--------|
| | | Manteca vegetal | 10.30 |
| | | Sal | 0.90 |
| | | Levadura | 0.70 |
| PAN-PA-128 | PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 56.90 |
| | | Azúcar | 7.90 |
| | | leche en polvo | 12.10 |
| | | Fuente de Hierro hemínico (*) | 5.60 |
| | | Manteca | 10.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Chips de chocolate | 15.10 |
| PAN-PA-129 | PAN DE MAIZ | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 56.90 |
| | | Harina de maiz | 15.10 |
| | | Leche en polvo | 12.10 |
| | | Manteca vegetal | 12.10 |
| | | huevos | 11.80 |
| | | azúcar | 9.70 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 0.70 |
| PAN-PA-130 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO PIZZA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 60.2 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 10.00 |
| | | Queso maduro | 40.00 |
| | | Manteca vegetal | 15.00 |
| | | Sal | 1.40 |
| | | Levadura | 0.70 |
| PAN-PA-131 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 32.00 |
| | | Aceituna deshuesada (peso escurrido) | 40.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 1.50 |
| PAN-PA-132 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 44.00 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 1.50 |
| PAN-PA-133 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Leche entera en polvo | 12.00 |
| | | Agua | 44.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Queso maduro | 34.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 1.50 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 45.50 |
| | | Harina de quinua | 10.00 |



| | | | |
|------------|--|-----------------------------|---------------|
| PAN-PA-134 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Leche entera en polvo | 13.00 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca vegetal | 8.00 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Levadura | 1.50 |
| PAN-PA-135 | CHANCAY DE HUEVO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 42.00 |
| | | Mantequilla | 20.00 |
| | | Leche entera en polvo | 25.00 |
| | | Huevos frescos sin cáscara | 10.00 |
| | | Azúcar | 15.00 |
| | | Mejorador | 1.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | 0.80 |
| PAN-PA-136 | PAN DE BANANO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Pulpa de banano maduro | 75.00 |
| | | Agua | 20.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Azúcar | 5.00 |
| | | Levadura | 2.00 |
| | | Semilla de ajonjolí tostado | 1.60 |
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-137 | PAN DE YEMA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 42.00 |
| | | Manteca | 8.00 |
| | | Leche entera en polvo | 8.00 |
| | | Huevos frescos sin cáscara | 8.00 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Mejorador | 1.00 |
| | | Levadura | 1.00 |
| | | Sal | |
| PAN-PA-138 | PAN DE CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina de cebada | 10.0% - 14.0% |
| | | Harina de kiwicha | 10.0% - 14.0% |
| | | Azúcar | 06.0% - 08.0% |
| | | Mantequilla | Mínimo 20.0% |
| PAN-PA-139 | PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Leche en polvo | 12.00 |
| | | Manteca Vegetal | 9.00 |
| | | Chips de chocolate | 8.00 |
| | | Azúcar rubia | 8.00 |
| | | Hierro hemínico (*) | 5.60 |
| | | Gluten | 5.00 |
| | | Levadura | 1.70 |
| | | Sal | 1.00 |
| PAN-PA-140 | PAN CON ACEITUNA (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 50.00 |
| | | manteca vegetal | 10.00 |
| | | azúcar | 8.00 |
| | | sal | 0.50 |
| | | levadura | 1.60 |
| | | aceituna deshuesadas | 40.00 |
| | Harina de trigo fortificada | 100.00 | |



| | | | |
|-------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| PAN-PA-141 | PAN INTEGRAL | agua | 60.00 |
| | | harina integral | 20.00 |
| | | manteca vegetal | 11.00 |
| | | azúcar | 5.00 |
| | | sal | 1.50 |
| | | levadura seca | 2.00 |
| PAN-PA-142 | PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA) | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 55.00 |
| | | queso maduro | 34.00 |
| | | manteca vegetal | 10.00 |
| | | azúcar | 8.00 |
| | | sal | 1.00 |
| | | levadura | 2.10 |
| | | leche en polvo | 12.00 |
| PAN-PA-143 | PAN DE QUINUA CON PASAS Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | agua | 59.00 |
| | | harina de quinua/kiwicha/cañihua | 10.00 |
| | | leche en polvo | 13.00 |
| | | manteca vegetal | 13.00 |
| | | azúcar | 8.00 |
| | | pasas chicas | 10.00 |
| | | sal | 1.50 |
| | | levadura seca | 2.00 |
| | | PAN-PA-144 | PAN DE KIWICHA CON PASAS Y LECHE |
| agua | 59.00 | | |
| harina de kiwicha | 10.00 | | |
| leche en polvo | 13.00 | | |
| manteca vegetal | 13.00 | | |
| azúcar | 8.00 | | |
| pasas chicas | 10.00 | | |
| sal | 1.50 | | |
| levadura seca | 2.00 | | |
| PAN-PA-145 | PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA) | | |
| | | Agua | 55.00 |
| | | queso maduro | 34.00 |
| | | manteca vegetal | 10.00 |
| | | azúcar | 8.00 |
| | | sal | 1.00 |
| | | levadura | 2.10 |
| | | leche en polvo | 12.00 |
| PAN-PA-146 | PAN FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Manteca | 6.00 |
| | | Azúcar Rubia | 10.00 |
| | | Levadura | 0.70 |
| | | Sal | 1.50 |
| | | Pasas | 10.00 |
| | | Sangre en Polvo (*) | 5.60 |
| PAN-PA-147 | PAN DE PLATANO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina de plátano | 16.66 |
| | | Manteca Vegetal | 12.20 |
| | | Azúcar | 4.18 |
| | | Sal | 1.08 |
| | | Levadura | 1.67 |



| | | | |
|------------|-----------------|-----------------------------|--------|
| | | Agua | 50.00 |
| PAN-PA-148 | PAN FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 47.80 |
| | | Sangre en polvo (*) | 5.60 |
| | | Azúcar | 8.00 |
| | | Manteca | 13.00 |
| | | Levadura | 1.30 |
| | | Sal | 1.10 |
| | | Pasas | 8.00 |

(*) En caso de limitada disponibilidad, la cantidad de hierro que aporte el hierro hemínico (código FHH – HH) puede ser sustituida, total o parcialmente, con una fuente de Hierro Inorgánico (código HII-HI).



ANEXO N° 08 QUEQUE (PAN-QE)

| Código | Nombre del Queque | Insumos | % Panadero |
|-----------------------|--|-----------------------------|---------------|
| PAN-QE-001 | QUEQUE DE QUINUA, PLÁTANO Y LECHE | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina Pastelera | 20.75 |
| | | Harina de quinua | 4.15 |
| | | Harina de plátano | 4.15 |
| | | Azúcar | 10.38 |
| | | Mantequilla | 10.28 |
| | | Huevos | 16.60 |
| | | Mixto | 1.66 |
| | | Leche en polvo | 1.66 |
| | | Pasas | 5.19 |
| | | plátano | 5.19 |
| | | agua | 9.34 |
| | | Polvo de hornear | 2.00 |
| | | PAN-QE-002 | QUEQUE ANDINO |
| Harina de kiwicha | 10.00 | | |
| Azúcar | 41.70 | | |
| Leche entera en polvo | 4.20 | | |
| Agua | 27.5 | | |
| Aceite | 50.00 | | |
| Huevos | 83.30 | | |
| Pasas picadas | 11.1 | | |
| Polvo de hornear | 2.80 | | |
| Sal | 0.20 | | |
| PAN-QE-003 | QUEQUE DE QUINUA | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 23.60 |
| | | Harina de quinua | 8.00 |
| | | Azúcar | 40.90 |
| | | Aceite | 54.00 |
| | | Huevos | 37.80 |
| | | Leche en polvo | 3.30 |
| | | Polvo de hornear | 2.10 |
| | | Esencia de vainilla | 0.20 |
| | | Pasas | 14.00 |
| | | Bicarbonato de sodio | 3.50 |
| PAN-QE-004 | QUEQUE CON PECANAS Y PASAS FORTIFICADO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |
| | | Sangre en polvo | 5.00 |
| | | Leche en polvo | 15.00 |
| | | Mantequilla | 45.00 |
| | | Pasas | 1.20 |
| | | Azúcar | 40.00 |
| | | Polvo de hornear | 5.00 |
| | | Sal | 1.00 |
| | | Pecana | 25.00 |
| | | Huevo | 75.00 |
| | | Vainilla | 0.80 |
| | | Cocoa | 4.00 |
| | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Agua | 50.00 |



| | | | | | |
|-----------------------|-------------------|--|-------------------|-----------------------------|--------|
| PAN-QE-005 | QUEQUE DE KIWICHA | Harina de kiwicha | 10.00 | | |
| | | Leche en polvo | 3.00 | | |
| | | Aceite y Mantequilla | 45.00 | | |
| | | Huevos | 35.00 | | |
| | | Pasas chicas | 10.00 | | |
| | | Polvo de Hornear | 5.00 | | |
| | | Sal | 1.00 | | |
| | | Vainilla | 1.00 | | |
| | | Azúcar | 40.00 | | |
| PAN-QE-006 | QUEQUE CON QUINUA | Harina de trigo fortificada | 100.00 | | |
| | | Agua | 50.00 | | |
| | | Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua | 10.00 | | |
| | | Leche en polvo | 3.00 | | |
| | | Aceite y Mantequilla | 45.00 | | |
| | | Huevos | 35.00 | | |
| | | Pasas chicas | 10.00 | | |
| | | Polvo de Hornear | 5.00 | | |
| | | Sal | 1.00 | | |
| | | Vainilla | 1.00 | | |
| | | Azúcar | 40.00 | | |
| PAN-QE-007 | QUEQUE DE QUINUA | Harina de trigo fortificada | 100.00 | | |
| | | Agua | 23.60 | | |
| | | Harina de quinua | 8.00 | | |
| | | Azúcar | 40.90 | | |
| | | Aceite | 54.00 | | |
| | | Huevos | 37.80 | | |
| | | Leche en polvo | 3.30 | | |
| | | Polvo de hornear | 2.10 | | |
| | | Esencia de vainilla | 0.20 | | |
| | | Pasas | 14.00 | | |
| | | Bicarbonato de sodio | 3.50 | | |
| | | PAN-QE-008 | QUEQUE DE PLÁTANO | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | | | Harina de plátano | 15.00 |
| Azúcar | 38.90 | | | | |
| Leche entera en polvo | 7.20 | | | | |
| Pasas | 11.10 | | | | |
| Agua | 26.40 | | | | |
| Polvo de hornear | 3.30 | | | | |
| Aceite | 50.00 | | | | |
| Huevos | 41.70 | | | | |
| Sal | 0.70 | | | | |
| PAN-QE-009 | QUEQUE DE PLÁTANO | | | Harina de trigo fortificada | 100.00 |
| | | Harina de plátano | 11.10 | | |
| | | Azúcar | 41.10 | | |
| | | Leche entera en polvo | 3.30 | | |
| | | Aceite | 50.00 | | |
| | | Huevos | 55.60 | | |
| | | Pasas | 11.10 | | |
| | | Agua | 26.70 | | |
| | | Polvo de hornear | 2.80 | | |
| | | Sal | 0.20 | | |



CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO – CÓDIGO DEL PRODUCTO | DICE: | DEBE DECIR: | JUSTIFICACIÓN |
|---------|---|---|--|---|
| 04 | LECHE CON CEREALES -BEB-LC | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | LECHE ENRIQUECIDA - BEB-LE | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | LECHE FERMENTADA TRATADA TERMICAMENTE (UHT) – BEB-LU | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | LECHE EVAPORADA ENTERA - LAC-LE | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2° y 3° entrega de la frecuencia mensual y la 1° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | LECHE UHT – LAC-LU | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2° y 3° entrega de la frecuencia mensual y la 1° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | CONSERVAS DE ORIGEN NO HIDROBIOLÓGICO: CONSERVA DE BOFE DE RES-POA-BR, CONSERVA DE CARNE DE AVES POA-AV, CONSERVA | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2° y 3° entrega de la frecuencia mensual y la 1° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1° y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |



| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | DE MOLLEJITAS POA-MJ, CONSERVA DE SANGRECITA POA-SG, CONSERVA DE CARNE DE RES POA-CR, CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO POA-CH, CONSERVA DE CARNE DE CERDO POA-CC | | | |
| 04 | CONSERVAS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO: PESCADO EN AGUA - POA-PA, PESCADO EN ACEITE VEGETAL - POA-PV, PESCADO EN SALSA DE TOMATE - POA-PT | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2° y 3° entrega de la frecuencia mensual y la 1° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para la 1°,2°,3°,4° y 5° entrega de la frecuencia mensual y la 1°y 2° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | NÉCTAR DE FRUTAS (UHT) BEB-UN | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | NÉCTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO BEB-BU | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES BEB-BU UHT | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |
| 04 | BEBIDAS DE PRODUCTOS NATURALES PASTEURIZADO BEB-BP | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 8 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | 1.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Para las 20 primeras semanas de entrega, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días. | Por la adaptación de la industria a las nuevas Especificaciones Técnicas de Alimentos 2019. |



