


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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GENERALIDADES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
			Pág. 1 de 5

Lo establecido en las Especificaciones Técnicas (ESP) de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.


Los proveedores del 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 dentro de su ámbito de cobertura.

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.


1. CONSIDERACIONES ESPECIALES

- 1.1. Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), deben tener la fecha de vencimiento mínimo, treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del período de atención correspondiente. En el caso de conservas cárnicas o hidrobiológicas deben tener fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente.
- 1.2. Los alimentos de procesamiento primario (perecibles), deben tener como fecha de vencimiento mínimo un (01) día calendario adicional, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente.
- 1.3. El proveedor podrá adquirir presentaciones disponibles en el mercado, que cuente con registro sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por autoridad sanitaria competente. El tipo de envase, material y capacidad deben estar consignados en su registro sanitario. Solo se puede permitir la entrega de productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- 1.4. Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a 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 por el *Codex Alimentarius*.
- 1.5. Los alimentos entregados por el PNAEQW no deben superar los parámetros técnicos establecidos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar total, sodio, grasas saturadas y grasas trans, conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima e insumos de panificación.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE Pág. 2 de 5


- 1.6. Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización; los alimentos de procesamiento primario o mínimo; los alimentos de preparación culinaria y los alimentos de regímenes especiales sujetos al *Codex Alimentarius* son exceptuados de las disposiciones establecidas en el artículo 4 del Reglamento de la ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. Con relación a los alimentos infantiles colados, picados y procesados a base de cereales para niños mayores de dos (2) años se exceptúan siempre y cuando no tengan adición de azúcares. En el caso de los ingredientes culinarios no resultan aplicables las disposiciones del Manual de advertencias publicitarias.¹
- 1.7. La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional debe contener de forma obligatoria: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. Además, la cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades que figure en la etiqueta, de acuerdo a lo establecido en la NTP 209.652.2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional.
- 1.8. La información del rotulado debe ajustarse a lo establecido en las normas sanitarias y Normas Técnicas Peruanas detalladas en cada ESP de Alimentos, 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. Asimismo, el contenido neto deberá declararse de la siguiente forma: i) en volumen, para los alimentos líquidos; ii) en peso, para los alimentos sólidos y iii) en peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.
- 1.9. 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.
- 1.10. Para los alimentos a ser entregados por el PNAEQW, se debe adjuntar copia o arte (Cliché) de la etiqueta del producto en el expediente de liberación.
- 1.11. 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*".
- 1.12. 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, reacciones de sulfuración (conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos), entre

¹ Decreto Supremo N° 015-2019-SA- Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE Pág. 3 de 5

otros que afecten la calidad y/o inocuidad del alimento; 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.

- 1.13. 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.
- 1.14. Las bolsas de base polimérica para contener y trasladar alimentos a granel o alimentos de origen animal, así como aquellas que por razones de asepsia o inocuidad son utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o pre-elaborados, de conformidad con las normas aplicables sobre la materia (...) y los sorbetes de base polimérica que forman parte de un producto como una unidad de venta y pueden reciclarse con el envase comercializado son exceptuados del cumplimiento de la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 1.15. 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° y 65°, 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).
- 1.16. 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 la Norma Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. 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.
- 1.17. Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los alimentos 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.
- 1.18. Para el caso de transporte del producto “Papa Nativa” debe realizarse en un vehículo exclusivo a fin de evitar la contaminación cruzada.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE Pág. 4 de 5

1.19. El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN² 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.

2. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

Los requisitos de certificación obligatoria se solicitan por tipo de alimento, según la autoridad sanitaria competente:

2.1. La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA³ del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos elaborados industrialmente**:

- Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano⁴ y anotaciones, expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.
- Certificación de Principios Generales de Higiene⁵ otorgada por la DIGESA o la que ésta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios (de corresponder).
- 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.

2.2. El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA⁷ del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de Producción y Procesamiento Primario y fiscalización de la Producción Orgánica**:

- Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos⁸, expedido por el SENASA.
- En caso de ser un producto orgánico deberá presentar certificado de producción ecológica, orgánica o biológica emitido por un Organismo de Certificación de la producción orgánica autorizado por el SENASA (Sistema de Garantía Participativa – SGP u Organismo Certificador – OC).

² Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-2006/MINSA

³ Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos


⁴ 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 inscribir, 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”.**

⁵ 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 58 B 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 de alto riesgo que debe contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.**

⁶ Artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado 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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GENERALIDADES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
			Pág. 5 de 5

2.3. 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**:

- Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal¹⁰, otorgado por el SANIPES.
- Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto¹¹, otorgado por el SANIPES.
- Certificado Sanitario¹², que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas. (la prueba de esterilidad comercial aplica para conservas).

3. REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

- 3.1. Solicitar al proveedor el estudio que sustenta la vida útil de los productos, dicho estudio debe ser sustentado por el fabricante.
- 3.2. 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, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos y 10 minutos para envases flexibles.
- 3.3. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano según NTS N°128-MINSA/2016/DIGESA aprobada con R.M. N°1006-2016/MINSA y Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano según NTS N° 120-MINSA/DIGESA-V01 aprobada con R.M. N°372-2016/MINSA, de acuerdo a lo establecido en los Anexos de las referidas normas.
- 3.4. Realizar la evaluación de los productos liberados verificando el cumplimiento de lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, incluye la declaración de información del rotulado.

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 que aprueba el Manual "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación"

Versión N° 02	ACEITE VEGETAL	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: GRA-AV-2022	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Aceite vegetal
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Aceites y grasas
1.4 Descripción general	Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

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 o rancios	
Aspecto	Exento de materias extrañas o partículas en suspensión	

2.2. Características Físico Químicas

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	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	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

2.3. Características Microbiológicas

No aplica

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ACEITE VEGETAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: GRA-AV-2022			Pág. 2 de 3

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botella con tapa	Polietileno Tereftalato (PET)	Hasta 1,00 L
Envase secundario	Bandeja	Cartón corrugado recubierto 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 y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ACEITE VEGETAL		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: GRA-AV-2022		Pág. 3 de 3

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

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

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

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>ACEITUNAS</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: FYS-AT-2022		Pág. 1 de 4	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Aceituna de mesa
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Frutos y Semillas
1.4	Descripción general	<p>Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, deshuesadas y conservadas en salmuera.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	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 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.

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra	Referencia
Acidez de la salmuera*	Mínimo 0,5%	Mín. 0,6% y Máx. 2,0%	NTP 209.098:2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado
pH de salmuera	Máximo 4,0	Máximo 4,2	

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>ACEITUNAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: FYS-AT-2022			Pág. 2 de 4	

(*) Expresado en ácido Láctico

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adheridos 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%.

2.3 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.

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ACEITUNAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: FYS-AT-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico**

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo con el 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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ACEITUNAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: FYS-AT-2022		Pág. 4 de 4

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

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

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

Versión N° 02	ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022	Pág. 1 de 4

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 ESPECÍFICAS

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 partículas: Pasa a través de malla 177 micras (N° 80) (%)	Mínimo 99,9	
Tamaño de partículas: Pasa a través de malla 149 micras (N° 100) (%)	Mínimo 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.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-AM-2022			Pág. 2 de 4	

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 (PE)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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 o 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, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:



- Análisis Organoléptico y Físicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022		Pág. 4 de 4

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

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

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>ALMIDÓN DE YUCA</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-AY-2022			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Almidón de yuca
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados
1.4 Descripción general	Es un producto farináceo obtenido por la extracción acuosa de las raíces de yuca (<i>Manihot esculenta</i>), polvo fino de color blanco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco	Requisito del PNAEQW
Olor	Característico, exento de olores extraños	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Aspecto	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	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0,60 mm	NTP 011.500:2009 (Revisada el 2019) Yuca y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.

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.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE YUCA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-AY-2022			Pág. 2 de 4	

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)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE YUCA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: HAR-AY-2022		Pág. 3 de 4

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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 o 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, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.


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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ALMIDÓN DE YUCA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: HAR-AY-2022		Pág. 4 de 4

los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

Versión N° 02	ARROZ	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CEG-AR-2022	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Arroz elaborado
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Cereales en Grano
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 ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños	
Aspecto	Exento de ñelén, polvillo y materia extraña. 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 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.		
Clase de grano	Mediano: De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm Largo: De 6,6 mm o más			
Nombre Comercial	Superior		Extra	
	(Tolerancia máx.)		(Tolerancia máx.)	
Grado	2		1	
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		

(*) Se considera sólo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ARROZ			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CEG-AR-2022			Pág. 2 de 4

Requisito	Especificación		Referencia
Metales pesados (*)	Cadmio (mg/kg)	Máximo 0,4	CODEX STAN 193-1995. Revisión 2009. Enmienda 2019. "Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos"
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 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 (PE)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ARROZ		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CEG-AR-2022		Pág. 3 de 4

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o 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, vigente durante la elaboración del producto final.
- c) Copia simple de la boleta de venta o factura emitido por el productor agrícola¹ o liquidación de compra, que contemple un volumen mayor al requerido por entrega, a fin de acreditar la procedencia nacional de la materia prima (*).

(*) No aplica para el fabricante y/o fraccionador que a su vez es el productor agrícola declarado.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas

¹Productor Agropecuario o Agrario o Agricultor o Agrícola y Pecuario

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ARROZ		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CEG-AR-2022		Pág. 4 de 4

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

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

- b) Copia simple del certificado o constancia de productor agropecuario u otra denominación equivalente, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de arroz como materia prima².

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

² 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

Versión N° 02	ARROZ FORTIFICADO	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-AF-2022	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Arroz fortificado con vitaminas y minerales
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Derivados de cereales
1.4 Descripción general	<p>Arroz blanco (pilado) de la variedad <i>Oryza sativa L.</i>, inocuo y adecuado para el consumo humano, del cual se ha eliminado, parcial o totalmente por elaboración, el salvado y el germen; y ha sido mezclado con el grano símil o fortificante que contiene las vitaminas y minerales, obtenidos por extrusión en tibio o caliente.</p> <p>Las fuentes de vitaminas y minerales serán de grado alimentario, de alta biodisponibilidad, y que no modifiquen las características organolépticas del arroz.</p> <p>No se permite el uso de grano símil, cuya fecha de vencimiento sea anterior a la de vida útil del producto terminado.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Exento de olores extraños	R.M. N° 564-2022/MINSA (Modificación de las Fichas de Homologación de Arroz fortificado)
Sabor	Exento de sabores extraños	
Impurezas	Exento de impurezas, incluidos los insectos muertos.	
Aspecto	Exento de insectos vivos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; de granos mohosos, germinados o sucios	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia	
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		R.M. N° 564-2022/MINSA (Modificación de las Fichas de Homologación de Arroz fortificado)	
Grado	Superior (tolerancia máx.)	Extra (Tolerancia máx.)		
Sanidad y aspecto				
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		
Granos quebrados (%)	15	5		
Granos inmaduros (%)	0,05	0,00		
Materia extraña (*) (%)	0,25	0,15		

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

Versión N° 02	ARROZ FORTIFICADO	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-AF-2022	Pág. 2 de 5

Nutricionales (**)	
Vitamina A, Palmitato de Vitamina A (UI)	Min. 800
Tiamina (B1), Tiamina mononitrato (mg)	Min. 0,35
Niacina (B3), Niacinamida (mg)	Min. 4,0
Piridoxina (B6), Clorhidrato piridoxina (mg)	Min. 0,36
Folato (B9), Ácido fólico (ug)	Min. 120
Cianocobalamina (B12) (ug)	Min. 0,64
Vitamina D, Vitamina D3 (ug)	Min. 1,4
Vitamina E, Tocoferol acetato (mg ET)	Min. 3,1
Hierro, Pirofosfato de hierro micronizado (mg)	Min. 4,2
Zinc, Óxido de Zinc (mg)	Min. 3,2
Presencia de Grano símil (%) en el producto final o mezcla total (***)	Min. 2
Contaminantes	
Cadmio (mg/kg)	Max. 0,4
Arsénico (mg/kg)	Max. 0,2
Plomo (mg/kg)	Max. 0,2
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA

(*) Se considera sólo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

(**) Las especificaciones de las vitaminas y minerales son cantidades mínimas en 100 gramos de arroz fortificado crudo.

(***) El grano símil o fortificante debe mezclarse de manera homogéneas con el arroz pilado en la proporción declarado por el fabricante, por ejemplo, si se declara que es al 2%, la proporción deberá ser 2 g de grano símil + 98 g de arroz pilado = 100 g arroz fortificado. Para todas las concentraciones el coeficiente de variación no debe ser mayor al 14% a fin de que la mezcla del grano símil o fortificante en el arroz fortificado sea homogénea.

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:

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>ARROZ FORTIFICADO</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: CER-AF-2022				Pág. 3 de 5

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) o Polipropileno	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	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.

El fabricante debe garantizar la presencia de los micronutrientes en las cantidades establecidas durante la vigencia (hasta la fecha de vencimiento) del arroz fortificado.

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto: “Arroz Fortificado Grado Superior” o “Arroz Fortificado Grado Extra”
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Información nutricional
- Porcentaje de grano símil
- Contenido neto (en gramos o kilogramos)
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Número o Código de Registro Sanitario
- Condiciones de conservación
- Instrucciones o recomendaciones de uso y/o preparación

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de tamaño legible, en forma completa y clara. Debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado ni tampoco rotulados manuales.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la ficha técnica del grano símil o fortificante, expedida por el fabricante del mismo.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ARROZ FORTIFICADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-AF-2022		Pág. 4 de 5

- b) Copia simple de factura o boleta emitido por el fabricante o distribuidor autorizado, que acredite que la cantidad del grano símil o fortificante declarado esté presente en el total del lote de arroz fortificado.
- c) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del arroz fortificado y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- d) 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 que contemple la etapa del mezclado, vigente durante la fabricación del producto.
- e) Copia simple de la boleta de venta o factura emitido por el productor agrícola¹, o liquidación de compra, que contemple un volumen mayor al requerido por entrega, a fin de acreditar la procedencia nacional de la materia prima (*).

(*). No aplica para el fabricante y/o fraccionador que a su vez es el productor agrícola declarado.

4.2 Certificación Obligatoria.

- a) Copia simple del informe de ensayo o certificado de análisis u otra denominación equivalente de todas las características nutricionales señaladas en el numeral 2.2 (Vitaminas y Minerales) con símbolo de acreditación, realizado por un laboratorio con método acreditado por el INACAL-DA, u otro laboratorio extranjero con método acreditado por Organismo de acreditación miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral de Inter American Accreditation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC), donde a través de los resultados, se demuestre que el producto cumple con la fortificación establecida en la Ficha de homologación.
- b) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote del arroz fortificado, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital o copia simple del certificado de análisis o informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas, nutricionales y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), emitido por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA o en su ausencia de estos a nivel nacional, por laboratorios (s) extranjeros (s) con métodos (s) acreditado (s) por un organismos de acreditación internacional que sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral (MLA) del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

¹ Productor Agropecuario o Agrario o Agricultor o Agrícola y Pecuario.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	ARROZ FORTIFICADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-AF-2022		Pág. 5 de 5

En caso de no contar con métodos acreditados para las características nutricionales (vitaminas y minerales), considerar métodos de ensayo normalizados (AOAC, ISO, AACC, entre otros) o métodos de ensayo validados, para el matriz arroz y/o cereales.

- c) Copia simple del certificado o constancia de productor agropecuario u otra denominación equivalente, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de arroz como materia prima².

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

Para los documentos emitidos en el extranjero cuyo contenido se encuentre en idioma diferente al español, debe presentar la traducción simple de la documentación de origen.

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

² 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

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>AZÚCAR RUBIA</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: AZU-AZ-2022			Pág. 1 de 4	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Azúcar rubia
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Azúcares
1.4 Descripción general	La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum spp.</i>), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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 0,50	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98,00	
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 x 10 ²	2 x 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, chancaca.

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>AZÚCAR RUBIA</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: AZU-AZ-2022			Pág. 2 de 4	

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)	
	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	AZÚCAR RUBIA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: AZU-AZ-2022		Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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 o 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, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	AZÚCAR RUBIA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: AZU-AZ-2022		Pág. 4 de 4

los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: CER-BC-2022			Pág. 1 de 4	

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	Derivados de cereales
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 y /o, 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 ESPECÍFICAS

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 olores rancios y ajenos a la naturaleza del producto	
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)	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasa Saturada (g/100g)	Según normatividad vigente	
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-BC-2022		Pág. 2 de 4

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	3x10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<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, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-BC-2022		Pág. 3 de 4

- Información nutricional

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CER-BC-2022		Pág. 4 de 4

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

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

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

Versión N° 02	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	<h1>BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES</h1> <p>CÓDIGO: BEB-BP-2022</p>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Bebida de 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) con 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 adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil.</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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

2.3 Características Microbiológicas

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	-

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: BEB-BP-2022			Pág. 2 de 4

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
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Multilaminado Flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia (PET/AL/NY/PPP) con boquilla y tapa plástica.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado de primer uso cubierto con plástico termoencogible	

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

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
PET	Hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: BEB-BP-2022		Pág. 3 de 4

- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	BEBIDA DE PRODUCTOS NATURALES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: BEB-BP-2022		Pág. 4 de 4

- Análisis Microbiológico

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-DH-2022				Pág. 1 de 5

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 Productos de Origen Animal (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 y secado o deshidratado
Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado y secado o deshidratado
Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de ovino, bovino, caprino y porcino seca, deshuesada y desgrasada, fileteado, salado 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*.

La carne seca o deshidratada sin hueso no debe superar los límites máximos de residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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, 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	

Versión N° 02	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2022	Pág. 2 de 5

Grasa (%)	Máximo 12	
<i>Sarcocystis spp</i>	Ausencia	Requisito del PNAEQW

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 perfringens</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	Polietileno (PE)	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

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante o el procesador.

3.2 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

Para productos Industrializados

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-DH-2022		Pág. 3 de 5

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

Para productos de procesamiento primario

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Declaración de los ingredientes*
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- instrucciones para el uso y conservación.

*Requisito del PNAEQW

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

4.1.1 Para productos Industrializados.

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

4.1.2 Para productos de procesamiento primario.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-DH-2022		Pág. 4 de 5

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA otorgado a la línea completa de proceso productivo, vigente durante el procesamiento del producto.

4.2 Certificación Obligatoria.

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-DH-2022		Pág. 5 de 5

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
POA-DH-01-2022	CHARQUI
POA-DH-02-2022	CHALONA
POA-DH-03-2022	CARNE SECA SALADA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-CE-2022			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Cereal Expandido/Extruido
1.2 Tipo de alimentos No Perecible
1.3 Grupo de alimentos Derivados de cereales
1.4 Descripción general

Cereal extruido	Es el producto elaborado a base de la mezcla de cereales y granos andinos (quinua, cañihua o kiwicha) y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces u otros ingredientes, los cuales son mezclados para formar una masa que es sometida a un proceso de extrusión, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, sin adición de aditivos, sólo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales
Cereal expandido (incluye tipo pop)	Es el producto elaborado a partir de granos enteros (trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/u otros cereales) con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a un proceso de expansión o insuflado; sin adición de aditivos, sólo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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	

2.2 Características Físico Químicas

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 ácido sulfúrico) (%)	Máximo 0,15	
*Índice de Gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
**Saponina	Ausente	
Proteínas (%)	Mínimo 8,5	Requisito del PNAEQW
Azúcar total (g/100g)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	
Grasas saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente	

(*) Solo aplica para productos extruidos

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-CE-2022			Pág. 2 de 4

(**) 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° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IX.5 A Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: CER-CE-2022		Pág. 3 de 4

- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CEREAL EXPANDIDO/EXTRUIDO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: CER-CE-2022		Pág. 4 de 4

- 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” aprobada con R.M N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-CE-01-2022	CEREAL EXTRUIDO
CER-CE-02-2022	CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP

   		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CHOCOLATE PARA TAZA	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CHO-CT-2022	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Chocolate a la 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 extracto seco de cacao, manteca de 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 ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	Requisitos del PNAEQW.
Color	Marrón oscuro, uniforme	
Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mayor o igual al 18% del extracto seco	NTP-CODEX CXS 87: 2017 (revisada el 2022) Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate
Extracto seco magro de cacao	Mayor o igual al 14% del extracto seco	
Total extracto seco de cacao	Mayor o igual al 35%	
Almidón/Harina	Menos de 8%	
Materias extrañas	Ausencia	Requisito del PNAEQW

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.

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CHOCOLATE PARA TAZA</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
CÓDIGO: CHO-CT-2022			Pág. 2 de 4

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

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

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

(*) Debe indicar el tamaño de porción en (ml).

(**) La información nutricional debe estar expresada por 100 ml en su forma lista para su consumo o por porción.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CHOCOLATE PARA TAZA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CHO-CT-2022		Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen

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


 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CHOCOLATE PARA TAZA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW - DE
	CÓDIGO: CHO-CT-2022		Pág. 4 de 4

los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE BOFE DE RES</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-BR-2022		Pág. 1 de 5	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES														
1.1 Denominación técnica	Conserva de bofe de res													
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible													
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)													
1.4 Descripción general	<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 metálico 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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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>													
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS														
2.1 Características organolépticas														
<table border="1" style="width: 100%;"> <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>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													
2.2 Características físico químicas														
<table border="1" style="width: 100%;"> <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>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 Kertes)z)</td> <td>Mínimo 2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>Máximo 5,0</td> <td style="text-align: center;">Requisito del PNAEQW</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 Kertes)z)	Mínimo 2	Grasa (%)	Máximo 5,0	Requisito del PNAEQW			
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)z)	Mínimo 2													
Grasa (%)	Máximo 5,0	Requisito del PNAEQW												

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE BOFE DE RES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-BR-2022			Pág. 2 de 5

Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 15,0	
Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	Mínimo 65% del contenido neto	

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE BOFE DE RES</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-BR-2022			Pág. 3 de 5

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (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	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> <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. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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). 	

3.2 Vida útil

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE BOFE DE RES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-BR-2022			Pág. 4 de 5	

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE BOFE DE RES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-BR-2022		Pág. 5 de 5

estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-AV-2022			Pág. 1 de 6	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Conserva de carne de aves
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4 Descripción general	<p>Es el producto elaborado a partir de carne de pollo o gallina o pavita o pavo, deshuesado desgrasado, libre de piel, en trozos, sin adición de almidón, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase metálico 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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	

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
Turbidez (unidades Kerteszi)	Mínimo 2	

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-AV-2022			Pág. 2 de 6

		destinados al consumo humano”.
Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5,0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 20	
Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	Mínimo 60% del contenido neto	

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	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.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-AV-2022				Pág. 3 de 6

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <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	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> <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. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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). 	

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-AV-2022		Pág. 4 de 6

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-AV-2022		Pág. 5 de 6

- En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE AVES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-AV-2022		Pág. 6 de 6

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
POA-AV-01-2022	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
POA-AV-02-2022	CONSERVA DE CARNE DE PAVO O PAVITA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE RES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-CR-2022			Pág. 1 de 5	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Conserva de carne de res
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	Descripción general	<p>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 metálico y/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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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 característico	

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	

Versión N° 02	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CONSERVA DE CARNE DE RES CÓDIGO: POA-CR-2022	Pág. 2 de 5

Grasa (%)	Máximo 5	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 20	
Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	mínimo 60% del contenido neto	

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) Aleación de aluminio 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.

Versión N° 02	 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	CONSERVA DE CARNE DE RES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: POA-CR-2022			Pág. 3 de 5	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (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	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> <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. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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). 	

3.2 Vida útil

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE RES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-CR-2022		Pág. 4 de 5

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE RES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-CR-2022		Pág. 5 de 5

Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE CERDO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-CC-2022			Pág. 1 de 5	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Conserva de carne de cerdo
1.2	Tipo de alimentos	No Percible
1.3	Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	Descripción general	<p>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 metálico 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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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 Kerteszy)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisito del PNAEQW
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 20	

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE CERDO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CC-2022			Pág. 2 de 5

Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	Mínimo 60% del contenido neto
---	-------------------------------

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg
	Multilaminado flexible	Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE CARNE DE CERDO</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-CC-2022			Pág. 3 de 5

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/DIGES A – V.01. “Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”.
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(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.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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).	

3.2 Vida útil

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE CERDO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-CC-2022		Pág. 4 de 5

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE CERDO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CC-2022		Pág. 5 de 5

estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-CH-2022				Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Conserva de Hígado de pollo.
1.2	Tipo de alimentos	No Perecibles
1.3	Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4	Descripción general	<p>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 metálico y/o multicapa de alta barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
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 Kerteszy)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	Requisitos del PNAEQW

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CH-2022		Pág. 2 de 5

Proteína (Nx6.25) %	Mín. 18,0	Tabla de Composición de Alimentos 10ma edición (diciembre 2017) - CENAN
Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	Mínimo 65% del contenido neto	Requisito del PNAEQW

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	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.

Versión N° 02	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-CH-2022	Pág. 3 de 5

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (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	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> <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. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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). 	

3.2 Vida útil

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-CH-2022			Pág. 4 de 5	

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-CH-2022		Pág. 5 de 5

estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

  		
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1>	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-MJ-2022		Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Mollejitas
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (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 metálico 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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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 ESPECÍFICAS

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 cutícula, 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	
Peso escurrido* (en caso cuente con líquido de gobierno):	Mínimo 65% del contenido neto	

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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-MJ-2022				Pág. 2 de 5

(*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 <i>Codex Alimentarius</i> , 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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE MOLLEJITAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-MJ-2022				Pág. 3 de 5

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (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	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	<ul style="list-style-type: none"> - Sin fugas 	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> <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. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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). 	

3.2 Vida útil

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE MOLLEJITAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-MJ-2022			Pág. 4 de 5	

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto 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 (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE MOLLEJITAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-MJ-2022		Pág. 5 de 5

(Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía-de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-SG-2022			Pág. 1 de 5	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Conserva de sangrecita
1.2 Tipo de alimentos	No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Origen Animal (POA)
1.4 Descripción general	<p>Este producto es obtenido a partir de la sangre de vacuno o cerdo o pollo, con o sin sal, con o sin vegetales, en envase metálico 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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 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>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

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	

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE SANGRECITA</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-SG-2022			Pág. 2 de 5	

Grasa (%) (g/100g)	Máximo 5,0	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100g) (Nx6.25) %	Mínimo 16,0	

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), 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 <i>Codex Alimentarius</i> , Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,150 a 1,00 kg (**)
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
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.

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE SANGRECITA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
CÓDIGO: POA-SG-2022				Pág. 3 de 5

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 370 ml, 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	- Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(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.	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, 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).	

3.2 Vida útil

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE SANGRECITA	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	
	CÓDIGO: POA-SG-2022	Pág. 4 de 5	

3.3 Rotulado

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

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

(*) Requisito adicional para producto importado. 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 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE SANGRECITA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW -DE
	CÓDIGO: POA-SG-2022		Pág. 5 de 5

estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PV-2022			Pág. 1 de 6	

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	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, conservado en aceite vegetal, en envase metálico, sellado herméticamente, 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</i>	Entero
“Atún” <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Bonito” <i>Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Caballa” <i>Scomber japonicus.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo
“Machete” <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo
“Jurel” <i>Trachurus murphyi.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo
“Trucha” <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo
“Gamitana” <i>Colossoma macropomum</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paco” <i>Piaractus brachypomus</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paiche” <i>Arapaima gigas</i>	Filete o sólido o trozos o lomo

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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PV-2022			Pág. 2 de 6	

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

Conservas de pescados: línea de crudos: El pescado crudo en trozo sin cabeza, vísceras y cola es envasado, para luego ser cocido en el interior del envase, corresponde a las presentaciones de entero y medallones

Conservas de pescados: línea de cocidos: El pescado es cocido, enfriado y fileteado (conforme a la presentación del contenido) eliminando piel, vísceras, cabeza, cola y músculo oscuro; y posteriormente es envasado, corresponde a las presentaciones de filete, lomito, solido, trozos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno).	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto.	
Textura	Línea de crudos: firme, consistente al tacto, ligeramente húmeda, columna vertebral no resistente a la presión de los dedos. Línea de cocidos: firme, consistente al tacto.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vertebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estrucita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estrucita de más de 5mm de longitud).	
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	

Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano).

Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PV-2022	Pág. 3 de 6

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación			Referencia	
Histamina (ppm) *	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		
			m	M	
	n = 9	c = 2	100	200	
	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.			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.	
Estaño (inorgánico) (ppm)	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		
			m		M
	n = 1	c = 0	200		
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0.3 (anchoveta) Máximo 0,10 (atún, bonito, jurel y caballa)				
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50 Máximo 1,0 (solo para atún y bonito)				
Peso escurrido (Línea crudos) ***	Mínimo 65 % del contenido neto				
Peso escurrido (Línea cocidos) ***	Mínimo 70 % del contenido neto				
Contenido del líquido de gobierno ***	Min. 60% de aceite vegetal				

(*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del 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.

(**) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del 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.

(***) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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.

Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PV-2022	Pág. 4 de 6

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 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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,08 kg a 0,425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega.

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, aprobado por RDE N°057-2016-SANIPES-DE.
	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 de 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%		
Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm		

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PV-2022			Pág. 5 de 6	

		<p style="text-align: center;">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.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los 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, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre 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, 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
- Instrucciones para el uso.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: POA-PV-2022		Pág. 6 de 6

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas, 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.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase realizados por lote, declarando que el producto es apto para consumo humano.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PA-2022			Pág. 1 de 6	

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** 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, conservado en agua y sal, en envase metálico, sellado herméticamente 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</i>	Entero
“Atún” <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo.
“Bonito” <i>Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo.
“Caballa” <i>Scomber japonicus.</i>	Entero o filete o medallones o sólido o trozos o lomo
“Machete” <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i>	Entero o filete o medallones o sólido o trozos o lomo
“Jurel” <i>Trachurus murphyi.</i>	Entero o filete o medallones o sólido o trozos o lomo
“Trucha” <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero o filete o medallones o sólido o trozos o lomo
“Gamitana” <i>Colossoma macropomum</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paco” <i>Piaractus brachypomus</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paiche” <i>Arapaima gigas</i>	Filete o sólido o trozos o lomo

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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PA-2022			Pág. 2 de 6	

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

Conservas de pescados: línea de crudos: El pescado crudo en trozo sin cabeza, vísceras y cola es envasado, para luego ser cocido en el interior del envase, corresponde a las presentaciones de entero y medallones

Conservas de pescados: línea de cocidos: El pescado es cocido, enfriado y fileteado (conforme a la presentación del contenido) eliminando piel, vísceras, cabeza, cola y músculo oscuro; y posteriormente es envasado, corresponde a las presentaciones de filete, lomito, solido, trozos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	NTP 204.007:2021. PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno).	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto.	
Textura	Línea de crudos: firme, consistente al tacto, ligeramente húmeda, columna vertebral no resistente a la presión de los dedos. Línea de cocidos: firme, consistente al tacto.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vertebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras salvo (huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	
Condición del líquido de gobierno	Fase acuosa ligeramente turbia.	

Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano).

Versión N° 02	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL CÓDIGO: POA-PA-2022	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación			Referencia	
Histamina (ppm) *	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		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.
			m	M	
n = 9	c = 2	100	200		
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.					
Estaño (inorgánico) (ppm)	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		
			m	M	
n = 1	c = 0	200			
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0,30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0,3 (anchoveta) Máximo 0,10 (atún, bonito, jurel y caballa)				
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50 Máximo 1,0 (solo para atún y bonito)				
Peso escurrido (Línea crudos) ***	Mínimo 65 % del contenido neto			Requisito del PNAEQW	
Peso escurrido (Línea cocidos) ***	Mínimo 70 % del contenido neto				

(*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del 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.

(**) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del 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.

(***) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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.

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PA-2022				Pág. 4 de 6

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 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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,08 kg a 0,425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega

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, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
	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%	
	$\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	

Versión N° 02	 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PA-2022			Pág. 5 de 6	

	$\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{x100} \times 100$	Mayor o igual al 45%
	$\text{Traslape teórico (mm)} = gc + gt + et - L$	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%).
<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.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los 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, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre 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, 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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: POA-PA-2022		Pág. 6 de 6

- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES
- Instrucciones para el uso.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas, 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.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario emitido por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) realizados por lote y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
CÓDIGO: POA-PT-2022			Pág. 1 de 6

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, conservado en salsa de tomate, en envase metálico, sellado herméticamente, 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</i>	Entero
“Atún” <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo.
“Bonito” <i>Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo.
“Caballa” <i>Scomber japonicus.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo.
“Machete” <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo.
“Jurel” <i>Trachurus murphyi.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo.
“Trucha” <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo.
“Gamitana” <i>Colossoma macropomum</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paco” <i>Piaractus brachypomus</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
“Paiche” <i>Arapaima gigas</i>	Filete o sólido o trozos o lomo

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 veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 2 de 6
CÓDIGO: POA-PT-2022			Pág. 2 de 6

Conservas de pescados: línea de crudos: El pescado crudo en trozo sin cabeza, vísceras y cola es envasado, para luego ser cocido en el interior del envase, corresponde a las presentaciones de entero y medallones

Conservas de pescados: línea de cocidos: El pescado es cocido, enfriado y fileteado (conforme a la presentación del contenido) eliminando piel, vísceras, cabeza, cola y músculo oscuro; y posteriormente es envasado, corresponde a las presentaciones de filete, lomito, solido, trozos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno).	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto.	
Textura	Línea de crudos: firme, consistente al tacto, ligeramente húmeda, columna vertebral no resistente a la presión de los dedos. Línea de cocidos: firme, consistente al tacto.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vertebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	
Condición del líquido de gobierno	Salsa color rojo intenso brillante, sin separación de fases de agua y salsa, con sabor ligeramente ácido agradable al paladar	

Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano).

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Sólidos solubles en el medio de envasado.	Mínimo 9°Brix.	Requisito del PNAEQW

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

Versión N° 02	 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	<h2>CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE</h2>			
CÓDIGO: POA-PT-2022				Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
				Pág. 3 de 6

Histamina (ppm) *	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9	TOLERANCIA c = 2	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) m M 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.
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.					
Estaño (inorgánico) (ppm)	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 1	TOLERANCIA c = 0	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) m M 200		
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0,3 (anchoveta) Máximo 0,10 (atún, bonito, jurel y caballa)				
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50 Máximo 1,0 (solo para atún y bonito)				
Peso escurrido (Línea crudos) ***	Mínimo 65 % del contenido neto				Requisito del PNAEQW
Peso escurrido (Línea cocidos) ***	Mínimo 70 % del contenido neto				

(*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del 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.

(**) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del 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.

(***) Peso promedio del total de muestras analizadas.

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 <i>Codex Alimentarius</i> , 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).

Versión N° 02	 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PT-2022				Pág. 4 de 6

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 y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,08 kg a 0,425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega.

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, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
	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 (%) $= \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$ Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual al 45%	
Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que		

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: POA-PT-2022			Pág. 5 de 6	

		<p>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.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los 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, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre 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, 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.
- Instrucciones para el uso.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: POA-PT-2022		Pág. 6 de 6

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas, 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.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario emitido por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase realizados por lote, declarando que el producto es Apto para consumo humano.

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

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>FARIÑA</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
		CÓDIGO: HAR-FA-2022	Pág. 1 de 4

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, con o sin fermentación, prensado, fragmentado, granulado, secado, cernido, sometido a un tratamiento térmico (pre-cocción).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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 2019) YUCA Y DERIVADOS, Fariña fermentada (gari). Definiciones, clasificación y requisitos.
Ácido cianhídrico (ácido cianhídrico libre)	Máximo 2 mg/kg	NTP 011.502:2009 (revisada 2019) YUCA Y DERIVADOS, Fariña rallada. 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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FARIÑA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FA-2022			Pág. 2 de 4

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	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FARIÑA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FA-2022		Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FARIÑA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-FA-2022		Pág. 4 de 4

los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FÉCULA DE PAPA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FP-2022			Pág. 1 de 4

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 ESPECÍFICAS

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 establecido por el PNAEQW
pH	5 – 8	
Sulfitos (SO ₂)	Máximo 10 mg/kg	

2.2. 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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FÉCULA DE PAPA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FP-2022			Pág. 2 de 4

	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) papel multipliego y caja de cartón corrugado	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FÉCULA DE PAPA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-FP-2022			Pág. 3 de 4	

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FÉCULA DE PAPA		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-FP-2022		Pág. 4 de 4

liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FIDEOS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-FI-2022			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Fideos secos
1.2 Tipo de alimentos	No Percible
1.3 Grupo de alimentos	Derivados de cereales
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 aceptan fideos de longitud menor a 2 cm.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) y materias extrañas	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos

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>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

(*) Solo para pastas con relleno de carne.

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 (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FIDEOS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CER-FI-2022			Pág. 2 de 4

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)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
	Envoltura termoencogible	Film de Polietileno	
Embalaje (opcional)(**)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Caja	Cartón corrugado	

(*) Se admiten micro-perforaciones

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FIDEOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CER-FI-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FIDEOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CER-FI-2022		Pág. 4 de 4

liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

Versión N° 02	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
	FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO EN POLVO CÓDIGO: FDH-HH-2022	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Fuente de Hierro Hemínico en Polvo
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Fuente de Hierro en polvo
1.4 Descripción general	<p>Sangre de vacuno o porcino en polvo obtenido a través de un proceso tecnológico que permite la obtención de una fuente de hierro hemínico, altamente biodisponible, para uso en la industria alimentaria de productos destinados al consumo humano.</p> <p>Se acepta las denominaciones de hemoglobina en polvo o sangre en polvo para uso en la industria alimentaria.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁶
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

(*) Sólo para productos que contengan carnes

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.2. Sopas, cremas, salsas y purés de legumbres u otros deshidratados 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:

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO EN POLVO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: FDH-HH-2022		Pág. 2 de 4

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE), Polipropileno Biorientado (BOPP) Trilaminado o Tetralaminado
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	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, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en la etiqueta adicional (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Número del Registro Sanitario
- País de Origen (en caso corresponda)
- Información nutricional

(*) Requisito adicional para producto importado. 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.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO EN POLVO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: FDH-HH-2022		Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF) o Certificación HACCP, emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	FUENTE DE HIERRO HEMÍNICO EN POLVO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: FDH-HH-2022		Pág. 4 de 4

Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GALLETAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: GAL-GL-2022			Pág. 1 de 4

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	<p>Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada con o sin adición de otras harinas, 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 anís y/o linaza y/o castaña), grasas y/o 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.</p> <p>No se permite el uso de saborizantes.</p> <p>Ver las denominaciones individuales en el anexo.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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
Espesor (mm)	Máximo 4	
Azúcar Total (g/100g)	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GALLETAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: GAL-GL-2022			Pág. 2 de 4

Grasas Saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente	adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente	
Grasas Trans (g de ácidos grasos trans por 100g materia grasa)	Según normatividad vigente	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
<i>Bacillus cereus</i> (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴

(*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GALLETAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: GAL-GL-2022		Pág. 3 de 4

- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados*

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GALLETAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: GAL-GL-2022			Pág. 4 de 4	

por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo con el plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería aprobado por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma en mención.

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
GAL-GL-01-2022	GALLETA CON CEREALES
GAL-GL-02-2022	GALLETA INTEGRAL
GAL-GL-03-2022	GALLETA CON MACA
GAL-GL-04-2022	GALLETA CON QUINUA
GAL-GL-05-2022	GALLETA CON KIWICHA
GAL-GL-06-2022	ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS (*)

(*) Se permite la denominación de “Rosquitas Tipo Cajamarquina” por tener la misma descripción general de una galleta

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GRANOS ANDINOS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-GA-2022			Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Granos andinos enteros
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Cereales en grano
1.4 Descripción general	Son los granos de quinua, kiwicha o cañihua sometidos a diferentes procesamientos primarios, obteniendo granos enteros. Los granos andinos no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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)*	

(*) Para la cañihua considerar la tolerancia establecida en las características fisicoquímicas.

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación			Referencia
	Quinua	Kiwicha	Cañihua	
Humedad (%)	Máximo 13	Máximo 12,0	Máximo 12,0	NTP 205.062:2021. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos.
Proteína (%)	Mínimo 10	Mínimo 12,0	Mínimo 12,5	
Cenizas (%)	Máximo 3,5	Máximo 3,0	Máximo 5,9	
Grasa (%)	Mínimo 4,0	Mínimo 3,5	Mínimo 3,5	
Fibra cruda (%)	Mínimo 4,0	Mayor a 3,0	Mínimo 4,0	
Saponina (%)	<0,12	-	-	
Tamaño (diámetro promedio de los granos expresados en mm)	Mayor a 1,20 mm	Mínimo 1 mm	Mayor a 0,8 mm	
GRADO DE CALIDAD	2			
Granos enteros (%)	Mínimo 94	Mayor a 99,0	-	
Granos chupados (%)	-	Menor a 0,20	-	
Granos quebrados (%)	Máximo 2,0	-	-	NTP 205.054:2020. Granos andinos. Kiwicha en
Granos dañados (%) (manchados)	Máximo 0,5	-	-	
Granos germinados (%)	Máximo 0,5	-	-	
Granos recubiertos (%)	0	-	-	

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GRANOS ANDINOS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-GA-2022			Pág. 2 de 5

Granos inmaduros (%)	Máximo 0,7	-	-	grano. Requisitos. NTP 011.452:2019. Granos andinos. Cañihua en grano. Requisitos.
Granos contrastantes (%)	Máximo 2,0	-	-	
Variedades contrastantes (%)	-	Mayor a 0,50	-	
Impurezas orgánicas (%) (*)	-	-	0,10	
Impurezas inorgánicas (%) (**)	-	-	0,15	
Impurezas totales (%)	Máximo 0,3	Menor a 0,30	-	
Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g)	Ausencia	Ausencia	-	
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia	Ausencia	Ausencia	
GRADO DE CALIDAD	1			
Granos enteros (%)	Mínimo 97	Mayor a 99,5	-	
Granos chupados (%)	-	Menor a 0,10	-	
Granos quebrados (%)	Máximo 1,0	-	-	
Granos dañados (%) (manchados)	Máximo 0,5	-	-	
Granos germinados (%)	Máximo 0,25	-	-	
Granos recubiertos (%)	0	-	-	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0,5	-	-	
Granos contrastantes (%)	Máximo 0,5	-	-	
Variedades contrastantes (%)	-	Menor a 0,30	-	
Impurezas orgánicas (%) (*)	-	-	0,05	
Impurezas inorgánicas (%) (**)	-	-	0,10	
Impurezas totales (%)	Máximo 0,25	Menor a 0,10	-	
Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g)	Ausencia	Ausencia	-	
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia	Ausencia	Ausencia	

(*) Impurezas orgánicas: pajilla, restos de tallo y hojas

(**) Impurezas inorgánicas: piedrecillas, arenilla, tierra y otros

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:

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GRANOS ANDINOS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-GA-2022			Pág. 3 de 5

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	Polietileno (PE)	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

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- instrucciones para el uso y conservación.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GRANOS ANDINOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CEG-GA-2022		Pág. 4 de 5

4.2 Certificación Obligatoria.

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

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

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	GRANOS ANDINOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CEG-GA-2022		Pág. 5 de 5

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CEG-GA-01-2022	QUINUA
CEG-GA-02-2022	KIWICHA
CEG-GA-03-2022	CAÑIHUA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE FRUTAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2022			Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Harinas de frutas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados
1.4 Descripción general	<p>Es el producto elaborado a partir de lúcuma o plátano, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial, molienda y tamizado, con o sin fortificación (para producto industrializado) o mediante un proceso de secado natural, molienda y tamizado (para producto primario) envasado herméticamente.</p> <p>El producto no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p style="text-align: center;">Ver denominaciones individuales en el anexo.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto 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

2.2.1 Harina de Lúcuma

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)	

2.2.2 Harina de Plátano

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2019). 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) (%)	Mínimo el 90% deberá pasar por un tamiz de 0,60 mm	

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE FRUTAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2022			Pág. 2 de 5

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno 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

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante y/o procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

Para productos Industrializados

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE FRUTAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2022		Pág. 3 de 5

- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador
 - Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
 - Código de lote
 - Fecha de vencimiento
 - Condiciones de conservación
 - Código de Registro Sanitario
 - Instrucciones de uso
 - Información nutricional
- (*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

Para productos de procesamiento primario

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- instrucciones para el uso y conservación.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación obligatoria.

4.1.1 Para productos Industrializados.

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

4.1.2 Para productos de procesamiento primario.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE FRUTAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2022		Pág. 4 de 5

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA vigente durante el procesamiento del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firme digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- **Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- **Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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


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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE FRUTAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-FR-2022		Pág. 5 de 5

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-FR-01-2022	HARINA DE LÚCUMA
HAR-FR-02-2022	HARINA DE PLÁTANO

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HARINAS DE TUBÉRCULOS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-TB-2022			Pág. 1 de 4	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Harinas de tubérculos
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados
1.4 Descripción general	<p>Es el producto elaborado a partir de tubérculos o raíces, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda, con o sin fortificación.</p> <p>La harina de tubérculos no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p>Ver denominaciones individuales en el anexo.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HARINAS DE TUBÉRCULOS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-TB-2022				Pág. 2 de 4

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	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	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 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE TUBÉRCULOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-TB-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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 o 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, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS DE TUBÉRCULOS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-TB-2022		Pág. 4 de 4

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-TB-01-2022	HARINA DE YUCA
HAR-TB-02-2022	HARINA DE PAPA
HAR-TB-03-2022	HARINA DE CAMOTE
HAR-TB-04-2022	HARINA DE MACA

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HARINAS EXTRUIDAS</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-HE-2022		Pág. 1 de 4	

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	<p>Es el producto elaborado a partir de granos andinos y/o cereales y/o leguminosas y/o tubérculos, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión) y molienda, con o sin fortificación.</p> <p>Las harinas extruidas deben de provenir de materia prima limpia, sanas, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.</p> <p>Ver las denominaciones individuales en el anexo.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	No detectable en 5 ppb	
Saponina (*)	Ausente	

(*) Para aquellos que contienen 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
Mohos	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Coliformes	6	3	5	1	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 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	12	2	20 (*)	0	Ausencia /25g	-

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS EXTRUIDAS			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-HE-2022			Pág. 2 de 4

(*) Hacer compósito para analizar 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 IX.3. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas y otros.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno 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 utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS EXTRUIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-HE-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con “símbolo de acreditación”, que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS EXTRUIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-HE-2022		Pág. 4 de 4

liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-HE-01-2022	HARINA EXTRUIDA DE ARROZ
HAR-HE-02-2022	HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
HAR-HE-03-2022	HARINA EXTRUIDA DE CEBADA
HAR-HE-04-2022	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ
HAR-HE-05-2022	HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
HAR-HE-06-2022	HARINA EXTRUIDA DE HABA
HAR-HE-07-2022	HARINA EXTRUIDA DE TARWI
HAR-HE-08-2022	HARINA EXTRUIDA DE ARVEJA
HAR-HE-09-2022	HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
HAR-HE-10-2022	HARINA EXTRUIDA DE MACA
HAR-HE-11-2022	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ MORADO
HAR-HE-12-2022	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO
HAR-HE-13-2022	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS

   		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
Versión N° 02	<h1 style="text-align: center;">HARINAS PRECOCIDAS</h1>	Pág. 1 de 4
CÓDIGO: HAR-PC-2022		

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. Ver las denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	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 IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

   		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
Versión N° 02	<h1 style="text-align: center;">HARINAS PRECOCIDAS</h1>	Pág. 2 de 4
CÓDIGO: HAR-PC-2022		

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	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	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, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS PRECOCIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-PC-2022		Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis 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.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HARINAS PRECOCIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-PC-2022		Pág. 4 de 4

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-PC-01-2022	HARINA DE TARWI
HAR-PC-02-2022	HARINA DE MAÍZ MORADO