



# Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 3703-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 17 de agosto de 2015.

**VISTO:**

El Informe N° 465-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de fecha 07 de agosto de 2015, de la Unidad de Prestaciones y el Informe N° 4084-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de fecha 17 de agosto de 2015, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa, a fin de alcanzar los objetivos a cargo del mismo; adicionalmente, se estableció que los comités u organizaciones referidos, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa Qali Warma, rigiéndose por los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que fueran necesarias, establecidos por el MIDIS y, supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, Procedimientos Generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciéndose que el proceso de compra es llevado a cabo, de manera cogestionada, por Qali Warma y el Comité de Compra. Qali Warma elabora y aprueba las Bases de los procesos de compra para la adquisición de productos y raciones, las cuales son de uso obligatorio para Comités de Compra;



Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprobó el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprueban las Bases del proceso de Compra para la adquisición de productos y para la provisión del servicio de raciones para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 21 de enero de 2015 se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión de "raciones" para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentos Escolares Qali Warma, con sus respectivos formatos y anexos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°788-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de febrero de 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad raciones y las Fichas Técnicas de Producción de Raciones que constituyen la opción N° 02 de desayuno de la modalidad raciones;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 860-2015 MIDIS/PNAEQW de fecha 11 de marzo de 2015, se precisa que en la sección "Descripción" respecto del componente sólido de las Fichas Técnicas de Producción de Raciones de la Op. 01, Op. 02 y Op. 03, se deberá incorporar: "Se puede considerar un pan con mantequilla horneado, que consiste en agregar la mantequilla a la masa del pan en el proceso de preparación para su posterior horneado.";

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 972-2015 MIDIS/PNAEQW de fecha 24 de abril de 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad raciones y Fichas Técnicas de Producción de raciones: Pan de aceitunas y Pan con queso y leche;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°1941-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, de fecha 19 de junio de 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad de raciones y las Fichas Técnicas de Producción de Raciones que se constituyen en la opción N°05, N°06 y N°07 de desayuno de la modalidad de raciones;

Que, en el marco de la mejora continua del servicio alimentario del Programa Qali Warma, el equipo de Alimentos y Estándares de Calidad del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, ha elaborado dos nuevas propuestas de Fichas Técnicas de Alimentos que tiene como objeto y finalidad, ampliar las alternativas que ofrece el mercado, constituyéndose una opción nueva de desayuno escolar (Opción N°09), de similar aporte nutricional que la Opción N° 2 y una opción nueva de desayuno escolar (Opción N°10) de similar aporte nutricional que la Opción N° 6, según los parámetros establecidos (en energía, proteínas, grasas, azúcar añadido y hierro) por el programa en los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar;

Que, el numeral 27 del Manual de Compras aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de abril de 2014, establece: "Es competencia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW la planificación del proceso de compra para la provisión del servicio alimentario; así como el seguimiento, supervisión y monitoreo de la ejecución contractual de los proveedores, a través de las Unidades Técnicas de la Sede Central y/o las Unidades Territoriales. En ese sentido, las opiniones técnicas que emita en el

marco del Convenio de Cooperación suscrito entre el PNAEQW y el Comité de Compra y con ocasión de las actividades de supervisión, como suspensión del servicio, imposición de penalidades, nulidades, resoluciones o adendas de contrato y otras, son de carácter vinculante y deben ser obligatoriamente implementadas por el Comité de Compra y, en consecuencia, dichas opiniones técnicas son responsabilidad del PNAEQW”;

Que, según los “Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por la Unidad de Prestaciones, se ha establecido que para la entrega de desayunos de la modalidad raciones éstos no requieren ser preparados en las Instituciones Educativas, precisándose además que se tratan de alimentos preparados para el consumo humano o envasados industrialmente, elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las Fichas Técnicas de Producción de Raciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Informe N° 465-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, la Jefa de la Unidad de Prestaciones, informa que las Opciones N° 09 y N° 10 se constituirán como una alternativa nueva de desayunos escolares, para la atención de la Modalidad Raciones, que deberán ser incorporadas en los nuevos procesos de compra del presente año, por lo cual el Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad ha elaborado las Fichas Técnicas de Alimentos para ambas opciones;

Que, estas opciones representaría una alternativa para adjudicaciones nuevas y vigentes, siendo la Opción N° 09 una alternativa enmarcada en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW-DE y en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW, y la Opción N° 10 se constituye una alternativa para los contratos enmarcados en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1941-2015-MIDIS/PNAEQW, previo acuerdo entre las partes;

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma cuenta con un conjunto de fichas técnicas aprobadas mediante Resolución Directoral Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW las misma que fueron desarrolladas para el proceso de compra 2015, sin perjuicio de dicha aprobación, el Programa está facultado para adoptar medidas que coadyuven al cumplimiento de nuestros objetivos institucionales, razón por la cual es viable la modificación, incorporación e inclusive la supresión de fichas técnicas;

Que, atendiendo a las razones expuestas, corresponde aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos y las Fichas Técnicas de Producción de Raciones de desayunos de la modalidad raciones, la misma que constituirán las Opciones N° 09 y N° 10;

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

En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 136-2015-MIDIS;

#### SE RESUELVE:

**Artículo 1°.-** Aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos y Fichas Técnicas de Producción de Raciones según el Anexo N° 01, el mismo que, forma parte integrante de la presente resolución debiendo precisar que la misma constituirá la Opción N° 09 de desayunos de la Modalidad de Raciones.

**Artículo 2°.-** Aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos y Fichas Técnicas de Producción de Raciones según el Anexo N° 02, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución debiendo precisar que la misma constituirá, la Opción N° 10 de desayunos de la Modalidad de Raciones.

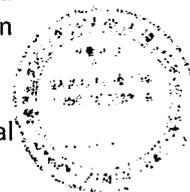
**Artículo 3°.-** Precisar que la nueva opción N° 09 conformada en el artículo 1 de la presente resolución representará una alternativa para adjudicaciones nuevas, así como para los contratos vigentes derivados de los procesos de compra enmarcados en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW-DE y en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW, previo acuerdo entre las partes.

**Artículo 4°.-** Precisar que la nueva opción N° 10 conformada en el artículo 2 de la presente resolución representará una alternativa para adjudicaciones nuevas, así como para los contratos vigentes derivados de los procesos de compra enmarcados en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1941-2015-MIDIS/PNAEQW, previo acuerdo entre las partes.

**Artículo 5°.-** Precisar que las Unidades Territoriales en cuyos ámbitos se haya suscrito contratos derivados del Proceso de Compra 2015, podrán autorizar a los Comités de Compra la suscripción de adendas para la entrega de desayunos de acuerdo a las condiciones establecidas en las fichas aprobadas en la presente Resolución.

**Artículo 6°.-** Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.qw.gob.pe](http://www.qw.gob.pe)).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.



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



PERÚ

Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Ministerio  
de Promoción Social

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

## **ANEXO N° 01**

### **FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN 09)**

### **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (OPCIÓN 09)**



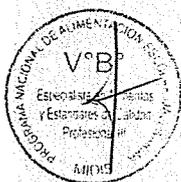
# FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

## MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL  
PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI  
WARMA

2015



*B*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 1 - de 104
---	---	---

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan las especificaciones técnicas detalladas en las **Fichas Técnicas de Alimentos** establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Los productos e insumos deben ser adquiridos directamente del fabricante o procesador o distribuidores autorizados y deberán contar con la documentación que acredite su procedencia (factura o boleta), en la que deberá figurar el nombre del producto, marca, cantidad y otros datos que permitan la descripción del producto.

La entrega de la ración debe realizarse en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Los productos industrializados y los insumos, que se adquieran deben contar con el respectivo Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, y deben ser de fabricantes que cuenten con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene, otorgados por DIGESA, según normativa sanitaria vigente.

De acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se podrá aceptar productos elaborados por MYPEs, siempre que hayan sido elaborados en establecimientos que cuenten con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), otorgado por DIGESA a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Respecto a la presencia de metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, estos no deberán exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el *Codex Alimentarius*.

En la presente modalidad se contempla la entrega de desayunos listos para ser consumidos por los usuarios de las Instituciones Educativas Públicas del nivel inicial y primario.

El desayuno está constituido por un Bebible industrializado más un Componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- **Bebible industrializado:** es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos:
  - Leche Enriquecida
  - Leche con Cereales

Estos deberán ser sometidos a un proceso térmico que asegure larga vida útil y de presentación individual, cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 2 - de 104
---	---	---

- Componente sólido: está constituido por un producto panificado pudiendo ser:
  - Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. Este deberá ser acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.
  - Pan Especial: pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros. Este puede ser acompañado por mantequilla.
  - Pan dulce: bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros. Este tipo de pan no llevará acompañamiento.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 3 - de 104

## CONTENIDO

### FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| 1. LECHE CON CEREALES..... | - 04 - |
| 2. LECHE ENRIQUECIDA ..... | - 09 - |

### FICHAS TÉCNICAS DE PANES DULCES

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 3. BIZCOCHO (CHANCA Y).....   | - 14 - |
| 4. PAN CHANCA Y DE HUEVO..... | - 18 - |
| 5. PAN DE YEMA.....           | - 23 - |

### FICHAS TÉCNICAS DE PANES ESPECIALES

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| 6. PAN DE CAÑIHUA..... | - 27 - |
| 7. PAN DE KIWICHA..... | - 33 - |
| 8. PAN DE PLÁTANO..... | - 39 - |
| 9. PAN DE QUESO.....   | - 45 - |
| 10. PAN DE QUINUA..... | - 51 - |
| 11. PAN INTEGRAL.....  | - 57 - |

### FICHAS TÉCNICAS DE PANES COMUNES

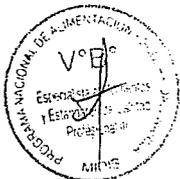
- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 12. PAN COMÚN O DE LABRANZA..... | - 63 - |
|----------------------------------|--------|

### FICHAS TÉCNICAS DE PANES RELLENOS

- |   |        |
|---|--------|
| 13. PAN CON RELLENO DE ACEITUNA SIN PEPA..... | - 67 - |
| 14. PAN CON RELLENO DE QUESO MADURO.....      | - 73 - |
| 15. PAN CON QUESO Y LECHE.....                | - 79 - |
| 16. PAN DE ACEITUNAS.....                     | - 85 - |

### FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| 17. ACEITUNA.....         | - 90 -  |
| 18. HUEVO DE GALLINA..... | - 94 -  |
| 19. MANTEQUILLA.....      | - 97 -  |
| 20. QUESOS MADURADOS..... | - 101 - |





**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 4 - de 104

## FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

### LECHE CON CEREALES

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Tipo de alimentos: No Perecibles  
1.2 Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos  
1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera o parcialmente descremada, con adición de al menos alguno de los siguientes cereales: harina de avena y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, u otro cereal o una mezcla de ellos, entre otros ingredientes, enriquecido con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil. Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*. Está prohibida el uso de la leche modificada. El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

#### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1 Características organolépticas

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

##### 2.2 Requisitos nutricionales

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

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

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

##### 2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5 - 6.8

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



6

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 5 - de 104
---	---	---

## 2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

Nota:

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

### 3.2 Envase secundario

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

### 3.3 Tiempo de vida útil

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 6 - de 104
---	---	---

### 3.4 Rotulado

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

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

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

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Almacenamiento

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

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

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

### 4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 7 - de 104
---	---	---

“Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”  
(D.S. N° 007-98-SA).

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

### a) Producto Nacional

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

### b) Producto Importado

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

16

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 8 - de 104
---	---	---

**Nota:**

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INACAL y/o INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por el INACAL y/o INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 9 - de 104
---	---	---

## LECHE ENRIQUECIDA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

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

#### 2.2 Requisitos nutricionales

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

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

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

#### 2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 -6.8

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 10 - de 104
---	---	--

## 2.4 Características Microbiológicas

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

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

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

Nota:

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

### 3.2 Envase secundario

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

### 3.3 Tiempo de vida útil

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 11 - de 104
---	---	--

### 3.4 Rotulado

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

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

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

## 4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

### 4.1 Almacenamiento

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

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

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

### 4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 12 - de 104
---	---	--

lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

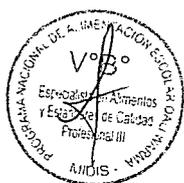
## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### a) Producto Nacional

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

### b) Producto Importado

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



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

### Nota:

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>CaliWarma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 13 - de 104
---	---	--

Peruanas aprobadas por el INACAL y/o INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por el INACAL y/o INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 14 - de 104

## FICHAS TÉCNICAS DE PANES DULCES

### BIZCOCHO (CHANCAY)

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Bizcocho
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de una masa debidamente desarrollada por un proceso de fermentación, cuya composición puede tener mezcla de harinas cereales, granos andinos, leguminosas, tubérculos, azúcar, manteca vegetal, leudantes, derivados lácteos u otra proteína de origen animal, aditivos alimentarios aprobadas por el *Codex Alimentarius*, etc., mediante los cuales se obtiene un producto final de buena textura, suave a la masticación, de sabor y aroma definido y de aprobada aceptabilidad.

La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW. No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".

Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Marrón oscuro, amarillo cremoso
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Suave y esponjosa

##### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA
Cenizas	Máximo 3%	
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.70%	



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>CaliWarma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 15 - de 104
---	---	--

### 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación Nivel Inicial o Pre escolar	Especificación Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	120 – 148	150 – 185
Proteína (g)	2.4– 3.2	3 – 4
Grasa Total (g)	2.4 – 3.2	3 – 4
Azúcar Añadida (g)	2.4 – 3.2	3 – 4
Hierro (mg).	0.56 – 0.72	0.7 – 0.9

### 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de Panificación de Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar : Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada, deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación,



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 16 - de 104
---	---	--

Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”.

### 3.3 Tiempo de vida útil

Máximo tres (03) días contados desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase “ De consumo inmediato en la Institución Educativa.”
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños de nivel inicial o pre escolar.  
Niños de nivel primaria o escolar.

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

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 17 - de 104
---	---	--

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido, o Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por la DIGESA.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Bizcocho, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por la DIGESA.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- En caso, del insumo: harina de quinua, deberá contar con un certificado o informe de ensayo original del análisis de ausencia de saponina, emitido por una Universidad o un Laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.



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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015

Fecha: 07/08/2015

Pag N° - 18 - de 104

## PAN CHANCAY DE HUEVO

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Chancay de huevo
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, huevos frescos, mantequilla, leche, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser horneada uniformemente.

#### 1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	30
Leche	25
Mantequilla	20
Azúcar	15
Huevo fresco	10
Sal	2
Levadura seca	2

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 30 L
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

#### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La mantequilla, tiene como fin aumentar la densidad energética del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 19 - de 104
---	---	--

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento referencial para la elaboración del chancay de huevo es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, huevos, leche y al último se agrega la mantequilla, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela. Hasta que desarrolle gluten.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Olor y sabor característico.
Color	Dorado claro uniforme, exento de áreas quemadas
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 20 - de 104
---	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	120 - 148	150 - 185
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Azúcar Añadida (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Hierro (mg)	0.56 - 0.72	0.7 - 0.9

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primario o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



*Handwritten signature*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 21 - de 104
---	---	--

almacenaje el producto podrá ser transportado en jabsas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños de nivel inicial o pre escolar.  
Niños de nivel primaria o escolar.

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

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 22 - de 104
---	---	--

materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por la DIGESA.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 23 - de 104
---	---	--

## PAN DE YEMA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de yema  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y galletería  
1.4 Descripción General : Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el *Codex Alimentarius*.

El producto debe cumplir con las siguientes características:

- Debe estar libre de presencia de plagas.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- El producto debe cumplir con la reglamentación vigente.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.

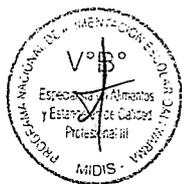
### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada, exento de sabores extraños.
Color	Característico.
Textura	Blanda, la miga deber ser esponjosa.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.

#### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 24 - de 104
---	---	--

### 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación Nivel Inicial o Pre escolar	Especificación Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	120 - 148	150 - 185
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Azúcar Añadida (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Hierro (mg)	0.56 - 0.72	0.7 - 0.9

### 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabsas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 25 - de 104
---	---	--

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños de nivel inicial o preescolar.  
Niños de nivel primaria o escolar.

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

 <p>GalWarma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 26 - de 104
---	---	--

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 27 - de 104
---	---	--

## FICHAS TÉCNICAS DE PANES ESPECIALES

### PAN DE CAÑIHUA

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de cañihua  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería  
1.4 Descripción General :Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de cañihua, chía, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser horneada uniformemente.

#### 1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo fortificada y no a la suma total de insumos.

#### Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo fortificada, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo fortificada, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	30
Harina de cañihua	25
Azúcar	15
Manteca vegetal	15
Chía	10
Sal	2
Levadura seca	1

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 30 L.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

#### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado establecido por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

9

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 28 - de 104
---	---	--

- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El proceso de producción referencial del pan con cañihua el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan en los almacenes de la empresa la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo fortificada, la harina de cañihua y la chía se mezclan. Finalmente se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela. Hasta que desarrolle el gluten.
- La masa se divide considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g. según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 29 - de 104
---	---	--

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Característico
Olor	Característico a pan horneado
Color	Ligeramente oscuro, debido a la harina de cañihua.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

### 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

### 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario



Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revisión N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 30 - de 104
---	---	--

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños de nivel inicial o pre escolar.  
Niños de nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños de nivel inicial o pre escolar.  
Niños de nivel primaria o escolar.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 31 - de 104
---	---	--

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 32 - de 104
---	---	--

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p><b>Qali Warma</b></p>	<p><b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>MODALIDAD RACIONES</b></p> <p><b>(OPCIÓN N° 09)</b></p>	<p>Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 33 - de 104</p>
--	--	---

## PAN DE KIWICHA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de kiwicha
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, de los cuales se obtiene un producto final horneado de consistencia blanda, sabor característico, buena textura, suave en su masticación, de sabor y aroma definido.

#### 1.5 Formula referencial:

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Cantidad (kg)
Harina de trigo fortificada	73.3
Harina de kiwicha	5.00
Levadura seca	0.85
Gluten	3.50
Leche en polvo	1.50
Azúcar	7.50
Sal	0.85
Manteca vegetal	7.50
Total	100.00

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 42 kg.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

#### 1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- La harina de kiwicha a utilizar debe ser adecuadamente procesadas garantizando que sean aptas para el consumo humano, deberá provenir de grano maduro, limpio, sano y seco.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El gluten debe ser al 80% de proteína como mínimo.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 34 - de 104
---	---	--

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".

### 1.7 Proceso de producción referencial

El proceso de producción referencial para la elaboración del pan de kiwicha es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, harina de kiwicha, gluten y leche en polvo, se mezcla y al último se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se divide considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g y 50 g. según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 170°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada con kiwicha.
Color	Dorado uniforme, exento áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volúmen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 35 - de 104
---	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	
Peso de la ración	50 gramos	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	
	Nivel Inicial o pre escolar	Nivel primaria o escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 36 - de 104
---	---	--

almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan especial producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 37 - de 104
---	---	--

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 38 - de 104
---	---	--

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 39 - de 104
---	---	--

## PAN DE PLÁTANO

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de plátano  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería  
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de plátano, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser horneada.

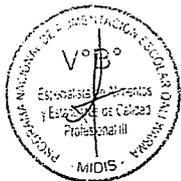
- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo fortificada y no a la suma total de insumos.

#### Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	55
Harina de plátano	20
Azúcar	15
Manteca vegetal	15
Sal	2
Levadura seca	1



- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 55 L
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 40 - de 104

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El proceso de producción referencial para la elaboración del pan de plátano es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo fortificada, harina de plátano, se mezcla y al último se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g, según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Olor y sabor característico por la harina de plátano.
Color	Dorado claro, exento de áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 41 - de 104
---	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 42 - de 104
---	---	--

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan especial producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 43 - de 104
---	---	--

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warmá

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 44 - de 104
---	---	--

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 45 - de 104
---	---	--

## PAN DE QUESO

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de queso
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, queso paria, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo fortificada y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	50
Queso paria	40
Manteca vegetal	10
Azúcar	5
Sal	2
Levadura seca	1



- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 50 L.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 46 - de 104
---	---	--

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de queso es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, la primera mitad del queso cortado en cubos de aproximadamente 2.0 cm y se mezclan. Luego agregar la manteca vegetal y una vez desarrollado el gluten agregar la segunda mitad de queso cortado en cubos.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g, según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Sabor y olor característico a queso.
Color	Dorado uniforme y trozos de queso fundido.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>Qali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revisión N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 47 - de 104
--	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	Especificación
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primario o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 48 - de 104
---	---	--

almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan especial producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 49 - de 104
---	---	--

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 50 - de 104
---	---	--

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



*A*

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 51 - de 104
---	---	--

## PAN DE QUINUA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de quinua
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de quinua, hojuelas de quinua, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo fortificada y no a la suma total de insumos.

#### Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	60
Harina de quinua	20
Hojuelas de quinua	10
Manteca vegetal	10
Azúcar	5
Sal	2
Levadura seca	1

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 60 L.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 52 - de 104
---	---	--

- La manteca debe ser de origen vegetal y tiene como fin aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de desecación se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El proceso de producción referencial para la elaboración del pan de quinua es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, harina de quinua, hojuelas de quinua se mezcla y al último se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g, según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>Qali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 53 - de 104
--	---	--

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Olor y sabor característico a quinua.
Color	Color caramelo claro uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

### 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	Especificación
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

### 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

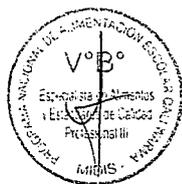
### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 54 - de 104
---	---	--

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan especial producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 55 - de 104
---	---	--

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 56 - de 104
---	---	--

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- En caso, de los insumos: harina de quinua y hojuela de quinua, deberán contar con un certificado o informe de ensayo original del análisis de ausencia de saponina, emitido por una Universidad o un Laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 57 - de 104
---	---	--

## PAN INTEGRAL

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan integral  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería  
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, salvado de trigo, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo fortificada y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo fortificada, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero (%)
Harina de trigo fortificada	100
Agua	100
Harina integral de trigo	20
Salvado de trigo	10
Manteca vegetal	10
Azúcar	7
Sal	2
Levadura seca	1

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 100 L.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final.

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
 Fecha: 07/08/2015  
 Pag N° - 58 - de 104

- La manteca vegetal, tiene como fin aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y horneada se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El proceso de producción referencial para la elaboración del pan integral es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, harina integral de trigo, salvado se mezcla y al último se agrega la manteca vegetal, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado) de 40 g ó 50 g, según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada, exento de sabores extraños.
Color	Dorado uniforme, exento áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>Qali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 59 - de 104
--	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Mínimo 23% – Máximo 35%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Especificación	
	Nivel Inicial o Pre escolar	Nivel Primaria o Escolar
Peso (g)	40	50
Energía (Kcal)	112 - 136	140 - 170
Proteína (g)	2.4 - 3.2	3 - 4
Grasa Total (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Azúcar Añadida (g)	1.6 - 2.4	2 - 3
Hierro (mg)	1.36 - 1.6	1.7 - 2.0

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario.

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 60 - de 104
---	---	--

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

3.4.1 Para el Pan Especial sin Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan especial producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

3.4.2 Para el Pan Especial con Acompañamiento: La información mínima que debe contener el rotulado es:

- Nombre del pan especial más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 61 - de 104
---	---	--

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 62 - de 104
---	---	--

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 63 - de 104
---	---	--

## FICHAS TÉCNICAS DE PANES COMUNES

### PAN COMÚN O DE LABRANZA

(pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso y entre otros)

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- |     |                      |  |
|-----|----------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | : Pan común o de labranza  |
| 1.2 | Tipo de alimentos    | : Perecibles   |
| 1.3 | Grupo de alimentos   | : Panificación y galletería  |
| 1.4 | Descripción General  | : Es el producto obtenido por la cocción por horneado de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes y aditivos permitidos por el <i>Codex Alimentarius</i> . |

El producto debe cumplir con las siguientes características:

- Debe estar libre de presencia de plagas.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- La harina de trigo fortificada debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- El producto debe cumplir con la reglamentación vigente.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".

#### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada, exento de sabores extraños.
Color	Dorado uniforme, exento áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.

##### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Mínimo 23% – Máximo 35%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 64 - de 104
---	---	--

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 30 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 40 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario:

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabs de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan común o de labranza más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 65 - de 104
---	---	--

- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.



#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 66 - de 104
---	---	--

Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

**5.1) Certificación para los insumos**

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA.
- En caso de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 67 - de 104
---	---	--

## FICHAS TÉCNICAS DE PANES RELLENOS

### PAN CON RELLENO DE ACEITUNA SIN PEPA

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con relleno de aceituna sin pepa
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, donde se le colocará en el centro de la masa dividida de pan aceitunas negras despepitadas, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

#### 1.5 Fórmula referencial:

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Cantidad (kg)
Harina de trigo fortificada	78.8
Levadura seca	0.85
Gluten	3.00
Leche en polvo	1.50
Azúcar	7.50
Sal	0.85
Manteca vegetal	7.50
Total	100.00

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 42 kg.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final que es de 48 g ó 64 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido. Debe entenderse que la cantidad de aceituna despepitada a utilizar como mínimo es de 18 g ó 24 g por cada unidad de pan, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido; asimismo se precisa que las aceitunas a utilizar deben colocarse en la parte central de la masa, y se debe tener en cuenta que las aceitunas deben cumplir con todos los requisitos señalados en la Ficha Técnica de Aceituna, establecida por el PNAEQW.

#### 1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina fortificada, debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

#### (OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015

Fecha: 07/08/2015

Pag N° - 68 - de 104

- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La grasa debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento referencial para la producción del pan con relleno de aceituna sin pepa el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, gluten y leche en polvo, se mezcla y al último se agrega la manteca vegetal, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se divide considerando un peso del producto final (horneado) de 48 g ó 64 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido.
- La porción de masa se estira con un rodillo y en el centro se coloca los 18 g ó 24 g como mínimo de aceituna negra despepitada (aceitunas medianas despepitadas o en gajos), según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido, se enrolla y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 170°C por 10 – 12 minutos en promedio.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 69 - de 104
---	---	--

- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada con aceituna, exento de sabores extraños.
Color	Dorado uniforme, exento de áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volúmen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010-MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	
Peso de la unidad de pan para el nivel inicial o pre escolar	48 gramos (30 gramos de pan + 18 gramos de aceituna negra despepitada o en gajos).	
Peso de la unidad de pan para el nivel primaria o escolar	64 gramos (40 gramos de pan + 24 gramos de aceituna negra despepitada o en gajos).	

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".



## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 70 - de 104
---	---	--

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 48 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 64 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 71 - de 104
---	---	--

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 72 - de 104
---	---	--

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 73 - de 104

**PAN CON RELLENO DE QUESO MADURO**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : Pan con relleno de queso maduro  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería  
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, donde se le colocará en el centro de la masa dividida de pan un trozo de queso madurado, para luego ser horneada uniformemente.

1.5 Fórmula referencial:

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Cantidad (kg)
Harina de trigo fortificada	78.8
Levadura seca	0.85
Gluten	3.00
Leche en polvo	1.50
Azúcar	7.50
Sal	0.85
Manteca vegetal	7.50
Total	100.00

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 42 kg.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final que es de 45 g ó 60 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido. Debe entenderse que la cantidad de queso madurado a utilizar como mínimo es de 15 g ó 20 g por cada unidad de pan, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido; asimismo se precisa que el trozo de queso madurado a utilizar deben colocarse en la parte central de la masa, y se debe tener en cuenta que queso madurado debe cumplir con todos los requisitos señalados en la Ficha Técnica de Queso Madurado, establecida por el PNAEQW.



1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina fortificada, debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La grasa debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

#### (OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015

Fecha: 07/08/2015

Pag N° - 74 - de 104

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con relleno de queso maduro es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la R.M. N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, gluten y leche en polvo, se mezcla y al último se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se divide considerando un peso del producto final (horneado) de 45 g ó 60 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido.
- La porción de masa se estira con un rodillo y en el centro se coloca los 15 g ó 20 g como mínimo de queso madurado, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido, se enrolla y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 170°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 75 - de 104
---	---	--

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada con queso, exento de sabores extraños.
Color	Dorado uniforme, exento de áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	
Peso de la unidad de pan para el nivel inicial o pre escolar	45 gramos (30 gramos de pan + 15 gramos de queso madurado).	
Peso de la unidad de pan para el nivel primaria o escolar	60 gramos (40 gramos de pan + 20 gramos de queso madurado).	

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 76 - de 104
---	---	--

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabsas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 77 - de 104
---	---	--

#### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.



##### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 78 - de 104
---	---	--

- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015

Fecha: 07/08/2015

Pag N° - 79 - de 104

## PAN CON QUESO Y LECHE

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería  
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, queso maduro, leche entera en polvo, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero
Harina de trigo fortificada	100.0
Agua	50.0
Queso maduro	33.6
Leche entera en polvo	11.9
Azúcar	9.0
Manteca vegetal	6.5
Levadura	2.5
Sal	1.5

**Nota: Para el caso del queso maduro y la leche entera en polvo, los porcentajes panaderos deberán ser obligatoriamente de 33.6 y 11.9 respectivamente.**

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N°

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



b

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 80 - de 104
---	---	--

1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con queso y leche es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, leche entera en polvo, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y el queso maduro disgregado y se mezcla.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a queso.
Sabor	Característico a masa horneada de pan con ligero sabor a queso.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 81 - de 104
---	---	--

Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
Impurezas	Exento de materias extrañas

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	313
Proteína (g) mín.	12.1
Grasa Total (g) máx.	9.5
Azúcar Añadida (g) máx.	4.6
Hierro (mg) mín.	3.2

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 82 - de 104
---	---	--

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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



## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 83 - de 104
---	---	--

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 84 - de 104
---	---	--

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 85 - de 104
---	---	--

## PAN DE ACEITUNAS

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de aceitunas
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, aceitunas deshuesadas, agua potable, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.
- 1.5 Fórmula referencial:  
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

#### Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero
Harina de trigo fortificada	100.0
Aceitunas deshuesadas	67.6
Agua	35.8
Azúcar	7.7
Manteca vegetal	6.5
Levadura	1.3
Sal	0.5

**Nota: Para el caso de la aceituna deshuesada el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 67.6.**

### 1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015

Fecha: 07/08/2015

Pag N° - 86 - de 104

- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

#### 1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de aceitunas es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y se mezcla.
- Se añaden las aceitunas deshuesadas y picadas, se mezcla hasta que se integre en toda la masa.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a aceituna
Sabor	Característico a masa horneada de pan con sabor a aceituna
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa con trozos de aceituna
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 87 - de 104
---	---	--

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

## 2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	290
Proteína (g) mín.	4.9
Grasa Total (g) máx.	13.3
Azúcar Añadida (g) máx.	4.8
Hierro (mg) mín.	3.3

## 2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

### 3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 88 - de 104
---	---	--

seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabs de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:  
Niños del nivel inicial o pre escolar.  
Niños del nivel primaria o escolar.

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

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 89 - de 104
---	---	--

materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

### 5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.



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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 90 - de 104
---	---	--

## FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

### ACEITUNA

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: *Olea europea*
- 1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos: Aceites y grasas
- 1.4 Descripción General: Se denomina aceituna al fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez, a las que se le ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original, enteras o deshuesadas y de calidad tal que, sometido al tipo de preparación provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

#### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico al producto final, uniforme y sin manchas, sanas limpias exentas de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase.	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Característico al producto final, estar sanas exentas de olores anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción.	
Sabor	Característico al producto final, exentas de sabores anormales, y defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación.	
Textura	Característico al producto final, no arrugadas	
Salmuera	Limpia y exenta de materias extrañas sabor y olor anormales.	



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
 Fecha: 07/08/2015  
 Pag N° - 91 - de 104

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

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)
Materia extraña inocua	1 unidad por kg	1 unidad por kg
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. Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Asimismo, precisar que la salmuera para las aceitunas negras y verdes en solución salina es mínimo de 5 %.

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

(\*) 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

Nota: El líquido de salmuera no será considerado como peso del producto.

**Características del envase:**

- Deberá ser empacado en envases de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños,
- Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 92 - de 104
---	---	--

- El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

### 3.2 Envase secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

### 3.3 Vida útil

Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Forma en que se presenta el producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Nombre, razón social, y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario del Producto.
- Condiciones de conservación.

## 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### 4.1 Transporte

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

### 4.2 Almacenamiento

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<p><b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>MODALIDAD RACIONES</b></p> <p><b>(OPCIÓN N° 09)</b></p>	<p>Revision N° 03-2015  Fecha: 07/08/2015  Pag N° - 93 - de 104</p>
---	--	---

Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad de los interesados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 94 - de 104

## HUEVO DE GALLINA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Huevo de gallina
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados - huevos.
- 1.4 Descripción General : Se entiende por huevo de gallina (*Gallus gallus*), al óvulo completamente evolucionado, constituido por por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

Las características de un huevo apto contemplan:

- Cáscara libre de roturas y quiñaduras.
- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).
- Limpio y seco
- No deben estar incubados o presentar embrión visible.
- No deben estar podridos, con larvas de insectos o con parásitos
- No debe poseer olor, sabor y/o coloraciones anormales, el que se presenta alterado por la acción de bacterias u hongos.

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Atributo	Especificación	Referencia
Olor	Característico y libre de olores extraños.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Sabor	Característico	

#### 2.2 Características físicas químicas:

Los huevos de gallina deben cumplir con los siguientes pesos:

Atributo	Especificación	Referencia
Peso	Grande: 62.5 g. – 68.88 g. Mediano: 55.55 g – 62.5 g.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.

#### 2.3 Grados de Calidad

Los huevos de gallina aptos para consumo humano deberán cumplir con las características de la clasificación de primera calidad:

Característica	Primera	Segunda	Método
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.	Integra, seca, puede tener ligeras manchas (materia orgánica) y/o aspecto poroso en la superficie.	Visual y tacto.
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm.	Su altura no excederá los 10 mm	Destructivo: Vernier o Micrómetro. No destructivo: Ovoscopio.
Yema	Céntrica y fija	Ligeramente movable	Ovoscopio
Clara	Transparente, densa y firme.	Transparente y con poca firmeza.	Destructivo: Visual

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





## FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

### MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 09)

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 95 - de 104

Se permitirá una tolerancia de hasta un 5% de huevos de calidad de segunda en primera.

Adicionalmente a este 5% se permitirá un máximo de 2% de huevos quiñados o rotos en destino.

Fuente: NTP 011.219.2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación

El producto debe ser de primera calidad.

#### 2.4 Características microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g ó mL	-

(\*) Determinación en el contenido del huevo.

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

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Envase primario y embalaje

Estuches o cartón, bandejas de cartón u otros de primer uso, del mismo tamaño.

Deberán estar limpios, secos, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente.

#### 3.2 Rotulado

La información mínima que debe contener la etiqueta del paquete del producto es:

- Marca registrada o razón social
- Clasificación por peso o presentación
- Fecha de producción y/o caducidad
- Contenido neto o número de unidades.

### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

#### 4.1 Transporte

El transporte del alimento debe 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 R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 96 - de 104
---	---	--

- Durante la estiva y descarga se deberá evitar la excesiva manipulación para reducir los daños en el producto.
- Se debe evitar fluctuaciones bruscas de temperatura que tengan como resultado la condensación del agua en la superficie de la cáscara.

#### 4.2 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento 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 R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Los huevos deberán almacenarse en ambientes limpios, frescos, secos, apartados de olores externos y focos de contaminación, convenientemente protegidos contra golpes, apartados de la luz solar directa y de las diferencias excesivas de temperatura.

Las bandejas que contienen los huevos deberán colocarse de tal manera que permitan la circulación de aire y no deberán estar en contacto con el piso ni las paredes del almacén.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia fedateada por SENASA o copia legalizada notarialmente de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (con firma, sello y nombre del responsable de la empresa de Procesamiento Primario) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

La Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el procesamiento del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado, su verificación se realizará a través de la página web:

[http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino\\_establecimientosproceso.html](http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html)



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>CaliWarma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 97 - de 104
---	---	--

## MANTEQUILLA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Tipo de alimentos: Perecibles  
1.2 Grupo de alimentos: Leche y Productos lácteos  
1.3 Descripción General: La mantequilla es el extracto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite.  
Está autorizado el uso del cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria, cultivos de fermentos de bacterias lácticas y/o modificadoras del sabor y aroma y agua potable.  
Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius* en su versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

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

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor	Característico al producto, sin indicios de rancidez, o cualquier sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Olor	Característico al producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor extraño a su naturaleza.	
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	
Consistencia	Sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.	



#### 2.2 Características físicoquímicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (g/100g).	Máximo 16%	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Materia grasa de leche (g/100g).	Mínimo 80%	
Sólidos no grasos de la leche (g/100g).	Máximo 2%	
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g).	Máximo 0.3%	
Índice de peróxido (meq de peróxido/kg de materia grasa)	Máximo 1.0	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>Qali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 98 - de 104
--	---	--

### 2.3 Características microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Coliformes (NMP/g)	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

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

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Presentación referencial: 0,1 kg, 0.2 kg, 0.25 kg, 0.3 kg, 0.4 kg, 0.5 kg, 1.0 kg.

Características del envase:

Envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán transmitirle sabores ni olores extraños).

### 3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.

### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo 06 meses de vida útil contados a partir de la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p><b>CaliWarma</b></p>	<p><b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>MODALIDAD RACIONES</b></p> <p><b>(OPCIÓN N° 09)</b></p>	<p>Revision N° 03-2015  Fecha: 07/08/2015  Pag N° - 99 - de 104</p>
---	--	---

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Almacenamiento

La mantequilla debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C. En caso de ser utilizadas en zonas de climas fríos, es posible conservarla a temperatura ambiente.

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

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

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

##### 4.2 Transporte

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

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 101 - de 104
---	---	---

## QUESOS MADURADOS

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Quesos madurados  
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles  
1.3 Grupo de alimentos : Leches y derivados  
1.4 Descripción General : Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables.

Los quesos madurados deben cumplir con las siguientes características:

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.
Color	Característico al tipo de queso madurado.	
Textura	Característico al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	

#### 2.2 Características físico-químicas

Tipos de quesos	% grasas en extracto seco (mínimo) <sup>-1/</sup>	% Humedad (máximo) <sup>-2/</sup>	Extractp seco (mínimo) <sup>-3/</sup>
<b>Quesos madurados sin mohos</b>			
Paria	45	48	52
Cuartirollo y queso cremoso	45	55	45
Andino	45	57	43
Edam	40	46	54
Dambo	45	47	53
Tilsit	45	47	53
Gouda	48	43	57
Port salut/saint paulin	40	56	44
Provolone	45	47	53

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 09)**

Revision N° 03-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 102 - de 104

Provolone ahumado	45	45	55
Cheddar	48	39	61
Gruyere	45	38	62
Emmenthal	45	40	60
Extraduro para rallar/ pamesano	32	36	64
<b>Quesos maduros por mohos</b>			
Brie	45	56	44
Camember	45	56	44
Queso azul	45	55	45

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

Método de ensayo:

\_1/ ISO 1735/IDF 005:2004

\_2/ Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004

\_3/ ISO 5534/IDF 004:2004

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	$2 \times 10^2$	$10^3$
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	$10^2$
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio 1.9).

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.5 kg, 0.8 kg, 0.9 kg, 1.0 kg, 2.0 kg.

Bolsas de polipropileno envasado al vacío de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) meses, contado desde la fecha de producción.

Temperatura de conservación de almacenamiento

El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 103 - de 104
---	---	---

- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 09)</b>	Revision N° 03-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 104 - de 104
---	---	---

### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACION**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (miligramos)	Peso Bruto (miligramos)
Pan común	30	40
Mantequilla	5	7

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con mantequilla acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones

\*Se puede considerar un pan con mantequilla horneado, que consiste en agregar la mantequilla a la masa del pan en el proceso de preparación para su posterior horneado.

**VARIETADES DE PAN COMÚN:**

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

**APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\***

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº  
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN - DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACION:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estándar (g/ml)	PRIMARIA Peso Estándar (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Queso maduro	15	20

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Cortar el pan.\*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.\*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

\*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIETADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

**APORTE NUTRICIONAL POR RACION\***

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 2



## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN ESPECIAL

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan especial	40	50

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Embolsar el pan especial en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 3.- Distribuir el pan especial con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIETADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detallados en el cuadro VARIETADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº  
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

**LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN COMÚN CON ACEITUNAS**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto (miligramos)	PRIMARIA Peso Bruto (miligramos)
Pan común	30	40
Aceituna	21	28

### DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitara las aceitunas.\*
- 2.- Cortar el pan.\*
- 3.- Colocar las aceitunas en el pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

\*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

### APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTLADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 4



## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

N°  
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/porción)	PRIMARIA Peso Estimado (g/porción)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Aceituna	21	28

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitara las aceitunas.\*
- 2.- Cortar el pan.\*
- 3.- Colocar las aceitunas en el pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del beble industrializado a las instituciones educativas.

\*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 5





# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACIÓN** 1

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO**

**NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Huevo fresco	56	56

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

**VARIEDADES DE PAN COMÚN:** Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0,5 - 2,0	8 - 34	-	0,6 - 2,4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)  
 \*\* Valor Referencial  
 %RD: Porcentaje del Requerimiento diario  
 %VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE:** Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO:** De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.
- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto (g)	PRIMARIA Peso Bruto (g)
Pan especial	40	50
Mantequilla	5	7

### DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones

\*Se puede considerar un pan con mantequilla horneado, que consiste en agregar la mantequilla a la masa del pan en el proceso de preparación para su posterior horneado.

### VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

### ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

### ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 7



## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN ± DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto (ml/100g)	PRIMARIA Peso Bruto (ml/100g)
Pan común	30	40
Queso maduro	15	20

### DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.\*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.\*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

\*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

### APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\*

	INICIAL	% RD	% VCT	PRIMARIA	% RD	% VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 8



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº  
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA- PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

**LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto múltiplo (g)	Peso Bruto múltiplo (g)
Pan especial	40	50
Mantequilla	5	7

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones

**VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:**

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

**APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\***

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)</b>	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAU001-9

Página 9





# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACIÓN**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ra)	Peso Estimado (g/ra)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Huevo fresco	56	56

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

**VARIETADES DE PAN COMÚN:**

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

**APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\***

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN DULCE

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN DULCE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto cotizado (g)	PRIMARIA Peso Bruto cotizado (g)
Pan dulce	40	50

### DESCRIPCIÓN:

1.- Embolsar el pan dulce en un empaque de polietileno debidamente rotulado.  
2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.  
3.- Distribuir el pan dulce con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

### VARIEDADES DE PAN DULCE:

Bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

### ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

### ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN DULCE 1 y PAN DULCE 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes dulces detallados en el cuadro VARIEDADES DE PAN DULCE.
- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 11





# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto máximo (g)
Pan con queso y leche	45	60

### DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

### APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACIÓN**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN DE ACEITUNA**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	50	60

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

**APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\***

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACION**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN DE ACEITUNA**

INGREDIENTES BERIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (mg/ml)	Peso Bruto (mg/ml)
Pan de aceituna	50	60

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 09

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACIÓN**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (g/ml)	Peso Bruto (g/ml)
Pan con queso y leche	45	60

**DESCRIPCIÓN:**

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
<b>Grasas (g)</b>	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
<b>Azúcar añadida (g)</b>	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
<b>Hierro (mg)**</b>	0,9 - 2,0	15 - 34	-	1,0 - 2,4	7 - 17	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 15





PERÚ

Ministerio de Desarrollo  
e Inclusión Social

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"  
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

## **ANEXO N° 02**

### **FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN 10)**

### **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (OPCIÓN 10)**



# FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

## MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL  
PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI  
WARMA

2015



A

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 1 - de 33
---	---	--

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan las especificaciones técnicas detalladas en las **Fichas Técnicas de Alimentos** establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Los productos e insumos deben ser adquiridos directamente del fabricante o procesador o distribuidores autorizados y deberán contar con la documentación que acredite su procedencia (factura o boleta), en la que deberá figurar el nombre del producto, marca, cantidad y otros datos que permitan la descripción del producto.

La entrega de la ración debe realizarse en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Los productos industrializados y los insumos, que se adquieran deben contar con el respectivo Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, y deben ser de fabricantes que cuenten con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene, otorgados por DIGESA, según normativa sanitaria vigente.

De acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se podrá aceptar productos elaborados por MYPEs, siempre que hayan sido elaborados en establecimientos que cuenten con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), otorgado por DIGESA a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Respecto a la presencia de metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, estos no deberán exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el *Codex Alimentarius*.

En la presente modalidad se contempla la entrega de desayunos listos para ser consumidos por los usuarios de las Instituciones Educativas Públicas del nivel inicial y primario.

El desayuno está constituido por un Bebible industrializado más un Componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- **Bebible industrializado:** es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos:
  - Leche Enriquecida
  - Leche con Cereales

Estos deberán ser sometidos a un proceso térmico que asegure larga vida útil y de presentación individual, cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



*[Handwritten signature]*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 2 - de 33
---	---	--

- Componente sólido: está constituido por productos de galletería, pudiendo ser:
- Galleta de kiwicha
  - Galleta de quinua con o sin semillas
  - Galletas de cereales con o sin semillas
  - Galletas integrales con o sin semillas
  - Galletas con salvado de trigo con o sin semillas

Cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.



*[Handwritten signature]*

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 3 - de 33

## CONTENIDO

### FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

1	LECHE CON CEREALES.....	4
2	LECHE ENRIQUECIDA.....	9

### FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

3	GALLETA DE KIWICHA .....	14
4	GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS .....	18
5	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS .....	22
6	GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS .....	26
7	GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS.....	30



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 4 - de 33

**FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS**

**LECHE CON CEREALES**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

1.1 Tipo de alimentos: No Perecibles

1.2 Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos

1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera o parcialmente descremada, con adición de al menos alguno de los siguientes cereales: harina de avena y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, u otro cereal o una mezcla de ellos, enriquecido con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.

Está prohibida el uso de la leche modificada.

El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características organolépticas**

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

**2.2 Requisitos nutricionales**

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

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

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

**2.3 Requisitos físico químicos**

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5 – 6.8

**2.4 Requisitos microbiológicos**

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 5 - de 33
---	---	--

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

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

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

Nota:

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

#### 3.2 Envase secundario

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

#### 3.3 Tiempo de vida útil

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

#### 3.4 Rotulado

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

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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



*[Handwritten signature]*



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 6 - de 33

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

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Almacenamiento

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

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

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

##### 4.2 Transporte

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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 7 - de 33
---	---	--

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

### a) Producto Nacional

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

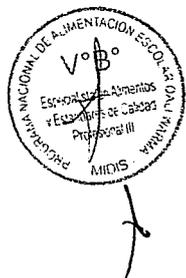
### b) Producto Importado

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

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

### Nota:

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INACAL y/o INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 8 - de 33
---	---	--

fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por el INACAL y/o INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).



*Handwritten signature*

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 9 - de 33

## LECHE ENRIQUECIDA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

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

#### 2.2 Requisitos nutricionales

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

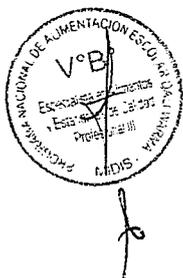
Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

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

#### 2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 -6.8

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 10 - de 33
---	---	---

## 2.4 Características Microbiológicas

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

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

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

Nota:

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

### 3.2 Envase secundario

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

### 3.3 Tiempo de vida útil

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

### 3.4 Rotulado

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

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



*[Handwritten signature]*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 11 - de 33
---	---	---

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

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

#### 4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

##### 4.1 Almacenamiento

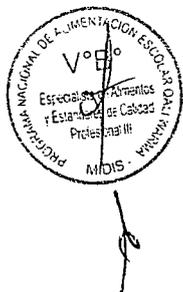
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

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

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

##### 4.2 Transporte

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 12 - de 33
---	---	---

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### a) Producto Nacional

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

### b) Producto Importado

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

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

### Nota:

Con respecto, al acápite 2.4, para efectos de liberación del producto, los proveedores podrán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 13 - de 33

Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por INDECOPI el cual considere Métodos Normalizados o métodos descritos por organismos de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).



A

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 14 - de 33

**FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS**

**GALLETA DE KIWICHA**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha  
1.2 Tipo de alimento : No perecible  
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería  
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características organolépticas**

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

**2.2 Características físico-químicas**

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revisión N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 15 - de 33
---	---	---

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

#### Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

### 3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 16 - de 33

- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 17 - de 33
---	---	---

copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

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

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



*[Handwritten signature]*

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 18 - de 33

**GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinoa con/sin Semillas  
1.2 Tipo de alimento : No perecible  
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería  
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinoa, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinoa dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

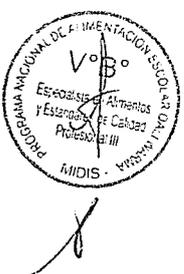
**2.1 Características organolépticas**

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

**2.2 Características físico-químicas**

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina	Ausencia	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revisión N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 19 - de 33
---	---	---

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

#### Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

### 3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contado desde la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 20 - de 33
---	---	---

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

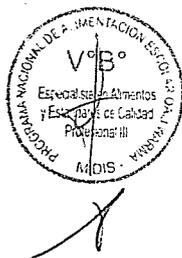
El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería

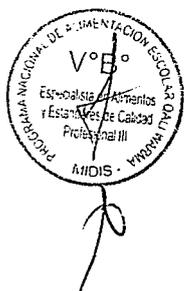


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 21 - de 33
---	---	---

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
Fecha: 07/08/2015  
Pag N° - 22 - de 33

**GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas  
1.2 Tipo de alimento : No perecible  
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería  
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.  
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

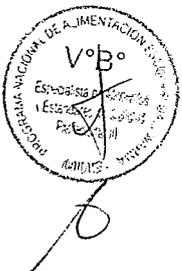
- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

**2.1 Características organolépticas**

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



 <b>Cali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 23 - de 33
--	---	---

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

## 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

#### Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

### 3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

### 3.1 Rotulado

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



*[Handwritten signature]*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 24 - de 33
---	---	---

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

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

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 25 - de 33
---	---	---

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presenta copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



**FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RACIONES**  
**(OPCIÓN N° 10)**

Revision N° 01-2015  
 Fecha: 07/08/2015  
 Pag N° - 26 - de 33

**GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

**2.1 Características organolépticas**

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

**2.2 Características físico-químicas**

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



*Ab*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 27 - de 33
---	---	---

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

#### Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

### 3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

### 3.4 Rotulado

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 28 - de 33
---	---	---

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

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.



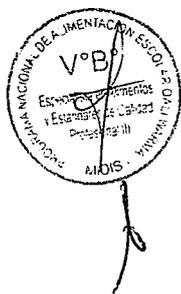
A

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <b>Qali Warma</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 29 - de 33
--	---	---

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

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 30 - de 33
---	---	---

## GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena, entre otros.  
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

#### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico a los cereales y/o semillas que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave.

#### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

#### 2.3 Características microbiológicas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 31 - de 33
---	---	---

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

### 3) PRESENTACION

#### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 60 g.

**Nota:**

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

#### 3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

#### 3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

#### 3.4 Rotulado

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

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

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



*b*

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b> <b>MODALIDAD RACIONES</b> <b>(OPCIÓN N° 10)</b>	Revision N° 01-2015 Fecha: 07/08/2015 Pag N° - 32 - de 33
---	---	---

estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

#### 4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

##### 4.1 Transporte

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

##### 4.2 Almacenamiento

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

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

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

#### 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se

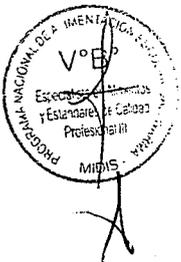


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

 <p>Qali Warma</p>	<p><b>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>MODALIDAD RACIONES</b></p> <p><b>(OPCIÓN N° 10)</b></p>	<p>Revision N° 01-2015  Fecha: 07/08/2015  Pag N° - 33 - de 33</p>
---	--	--

evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

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



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

## OPCIÓN 10

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - GALLETERIA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - GALLETA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Volumen (ml)	Volumen (ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Neto (miligramo (g))	Peso Neto (miligramo (g))
Galleta	30	48

DESCRIPCIÓN:

1.- Distribuir la galleta acompañada del bebibible industrializado a las instituciones educativas.

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10, establecidas por el PNAE Qali Warma.

VARIEDADES DE GALLETA:

Galleta de kiwicha, Galleta de quinua con o sin semillas, Galletas de cereales con o sin semillas, Galletas integrales con o sin semillas, Galletas con salvado de trigo con o sin semillas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN\*

	INICIAL	% RD	%VET	PRIMARIA	% RD	%VET
Energía (kcal)	273 - 313	21 - 24	-	350 - 390	19 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 10	22 - 25	12 - 13	10 -11	19 - 21	12
Grasas (g)	11	-	31 - 35	13	-	30 - 33
Azúcar añadida (g)	7	-	9 - 10	7	-	8
Hierro (mg)**	2.1	35	-	3.4	24	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y galleta deben ser presentados en envase individual para cada usuario.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Los términos GALLETERIA 1 y GALLETERIA 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de galletas del sub-grupo GALLETERIA de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N°10 del PNAE Qali Warma.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001-OPC N°010

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-10

Página 1



## OPCIÓN 10

**MODALIDAD RACIONES**

**Nº RACIÓN**

**1**

**TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - GALLETERIA**

**NOMBRE DE LA RACIÓN:**

**LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - GALLETA**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Volumen (ml)	Volumen (ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Neto mínimo (g)	Peso Neto mínimo (g)
Galleta	30	48

**DESCRIPCIÓN:**

1.- Distribuir la galleta acompañada del bebible industrializado a las instituciones educativas.

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10, establecidas por el PNAE Qali Warma.

**VARIEDADES DE GALLETA:**

Galleta de kiwicha, Galleta de quinua con o sin semillas, Galletas de cereales con o sin semillas, Galletas integrales con o sin semillas, Galletas con salvado de trigo con o sin semillas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
<b>Energía (kcal)</b>	273 - 313	21 - 24	-	350 - 390	19 - 21	-
<b>Proteínas (g)</b>	9 - 10	22 - 25	12 - 13	10 - 11	19 - 21	12
<b>Grasas (g)</b>	11	-	31 - 35	13	-	30 - 33
<b>Azúcar añadida (g)</b>	7	-	9 - 10	7	-	8
<b>Hierro (mg)**</b>	2.1	35	-	3.4	24	-

\* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

\*\* Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

**ENVASE**

Bebible y galleta deben ser presentados en envase individual para cada usuario.

**ROTULADO**

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Los términos GALLETERIA 1 y GALLETERIA 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de galletas del sub-grupo GALLETERIA de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N°10 del PNAE Qali Warma.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 10 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001-OPC N°010

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-10

Página 2

