



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 4656-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 9 de setiembre de 2015.

VISTO:

La Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 852-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 384-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 788-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 827-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 1335-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 1941-2015-MIDIS/PNAEQW; la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 3703-2015-MIDIS/PNAEQW; el Informe N.° 822-2015-MIDIS-PNAEQW-UP-CCA, de la Coordinación del Componente Alimentario, de la Unidad de Prestaciones; el Informe N.° 551-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, de la Unidad de Prestaciones; y el Informe N.° 5094-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ 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, con Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 788-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de febrero de 2015, se estableció que las Fichas Técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW y Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 384-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la Opción N° 01 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 788-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la Opción N° 02 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 827-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la Opción N° 03 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1335-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la Opción N° 04 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1941-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen las Opciones N° 05, N° 06, y N° 07, de desayunos de la modalidad raciones; y que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 3703-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen las Opciones N° 09 y 10, de desayunos de la modalidad raciones.

Por Informe N.° 551-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, del 8 de setiembre de 2015, la Unidad de Prestaciones remite a la Dirección Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el Informe N.° 822-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, por la que la Coordinadora (e) del Componente Alimentario informó que las Fichas Técnicas de Alimentos de Bebibles Industrializados, "Leche con Cereales", "Leche con Cereales Estándar", "Leche enriquecida", "Leche Enriquecida Estándar", establecen en su numeral 2.3 "Requisitos físico químicos", como parámetro de evaluación el pH del producto, de acuerdo al siguiente detalle:

Característica: pH
Especificación: 6.5 - 6.8

Resaltó a la vez que, el pH es una medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia; en el caso de la leche el pH no es un valor constante, varía en función al tipo de leche, composición y al tipo de alimentación del ganado, raza, etc. Para el caso específico de la leche entera, el pH de la leche varía en un rango de 6.5 a 6.8, cercano a la neutralidad que corresponde a un pH de 7.

Que, el Componente Alimentario precisó que, el producto "Leche con Cereales" y "Leche con Cereales Estándar", son una mezcla de leche, con cereales de quinua, arroz o quiwicha, por lo que el pH del producto final va a estar influenciado por la formulación del producto, el mismo que va a depender de la proporción y del tipo de cereal añadido, como de otros ingredientes y aditivos.



Asimismo, de la formulación del producto “Leche Enriquecida” y “Leche Enriquecida Estándar”, concluyó que se puede evidenciar que dicho producto es elaborado a partir de leche principalmente, enriquecido con vitaminas, minerales y/o ácidos grasos esenciales en pequeñas cantidades, por lo cual las características de dicho producto se asemejan al de una leche entera propiamente dicho; sin embargo al contener otros aditivos el pH puede verse afectado.

Que, ese contexto, el Componente Alimentario, considera que al ser el bebible industrializado un producto sometido a tratamiento térmico que asegura la inocuidad del producto y al ser el pH un parámetro variable que depende de la formulación o estandarización del proceso, se debe considerar el valor mínimo del pH, el cual corresponde a un producto inocuo y seguro. El Componente Alimentario, considera necesario precisar en las Fichas Técnicas de bebibles industrializados “Leche con Cereales”, “Leche con Cereales Estándar”, “Leche Enriquecida” y “Leche Enriquecida Estándar”, de la modalidad Raciones, en el numeral 2.3 “Requisitos fisicoquímicos”, lo siguiente:

Característica: pH

Especificación: Mínimo 6.5

Que, con respecto al exceso en el valor de energía del bebible industrializado en relación al valor máximo establecido en la Ficha Técnica de dicho producto, el Componente Alimentario precisa que dicho exceso no afectaría la ración completa (Bebible + componente sólido) puesto que, el aporte energético de los desayunos en ambos niveles están en torno del 20% al 25% del requerimiento calórico diario. En ese sentido, se considera que de presentarse una situación similar en la cual el producto exceda lo establecido en el límite máximo de energía, esta no podrá ser mayor al 10% de las calorías del bebible, en donde las calorías excedentes pueden provenir del exceso de las proteínas, grasas o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido establecido en la Ficha Técnica del Alimento.

Que, atendiendo a las razones expuestas, corresponde aprobar la modificación de las Fichas Técnicas de Alimentos de Bebibles Industrializados, “Leche con Cereales”, “Leche con Cereales Estándar”, “Leche Enriquecida” y “Leche Enriquecida Estándar”, de la modalidad raciones en el extremo de su numeral 2.3 “Requisitos físico químicos”, en el que debe decir:

Características: pH

Especificación : Mínimo 6.5

A la vez, también corresponde aprobar la siguiente disposición: *“Para efecto de la liberación de los Bebibles Industrializados de la Modalidad Raciones, los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía establecido en las Fichas Técnicas aprobadas por el Programa, hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido establecido en las Ficha Técnicas de Alimentos del Programa”.*

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

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



SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 1, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW; modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 3, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 827-2015-MIDIS/PNAEQW; modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 4, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 1335-2015-MIDIS/PNAEQW; modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a las Opciones N.º 5 y N.º 7, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 1941-2015-MIDIS/PNAEQW; modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 9 y N.º 10, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 3703-2015-MIDIS/PNAEQW; todas en el extremo del numeral 2.3 “Requisito físico químico” de la fichas Técnicas de Alimentos de bebidas Industrializados “Leche con Cereales” y “Leche enriquecida”, que debe establecer como parámetro de evaluación el pH del producto de acuerdo al siguiente detalle:

Característica : pH
Especificación : Mínimo 6.5

Artículo 2°.- Modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 2, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW; y modificar la Ficha Técnica de Alimentos para la modalidad raciones correspondiente a la Opción N.º 6, que forma parte de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 1941-2015-MIDIS/PNAEQW; las dos en el extremo del numeral 2.3 “Requisito físico químico” de la Fichas Técnicas de Alimentos de bebidas Industrializados “Leche con Cereales Estandar” y “Leche Enriquecida Estandar”, que debe establecer como parámetro de evaluación el pH del producto de acuerdo al siguiente detalle:

Característica : pH
Especificación : Mínimo 6.5

Artículo 3°.- Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 852-2015-PNAEQW/MIDIS que realiza precisiones a las Fichas Técnicas de Alimentos, modalidad raciones: “Leche Enriquecida” y “Leche con cereales” de la Opción N.º 01, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW; de la Opción N.º 2, aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW, y de la Opción N.º 3, aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 827-2015-MIDIS/PNAEQW.

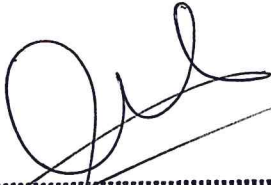
Artículo 4°.- Aprobar la siguiente disposición: “Para efecto de la liberación de los Bebibles Industrializados de la Modalidad Raciones, los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía establecido en las Fichas Técnicas aprobadas por el Programa, hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido establecido en las Ficha Técnicas de Alimentos del Programa”, la cual deberá incorporarse a las Fichas Técnicas de los Bebibles Industrializados de la modalidad raciones, de la Opción N.º 1, Opción N.º 2, Opción N.º 3, Opción N.º 4, Opción N.º 5, Opción N.º 6, Opción N.º 7 Opción N.º 9, y Opción N.º 10.

Artículo 5°.- Remitir copia de la presente Resolución, así como de su Anexo 1, a la Coordinación de Trámite Documentario y Atención al Usuario, a fin de que ésta cumpla con notificarla a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios

electrónicos, sin perjuicio de la obligatoriedad de su notificación personal. Asimismo, se debe remitir una copia a la Unidad de Prestaciones.

Artículo 6°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, junto con el Anexo 1 de dicha resolución, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.


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

ANEXO N° 1

Fichas Técnicas de Bebibles Industrializados

FICHAS TÉCNICAS

(OPCIÓN N°01, OPCIÓN N°03 OPCIÓN N°04, OPCIÓN N°05, OPCIÓN N°07, OPCIÓN N°09 Y OPCIÓN N°10)

1. LECHE CON CEREALES
2. LECHE ENRIQUECIDA

(OPCIÓN N°02 Y OPCIÓN N°06)

1. LECHE CON CEREALES ESTANDAR
2. LECHE ENRIQUECIDA ESTANDAR

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N°01)	
---	--	--

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, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
- Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
- Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
- Está prohibida la leche modificada.
- El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

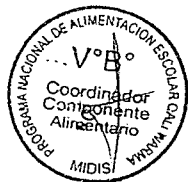
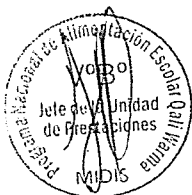
Característica	Nivel Inicial	Nivel Primaria
Volúmen referencial (mL)	200 mL	250 mL
Energía (Kcal)	150-172	185-215
Proteína (g) mín.	4.2	5.25
Grasa Total (g) máx.	7.2	9
Azúcar añadida (g) máx.	6	7.5

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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°01)	
---	--	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

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

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

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

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°01)	
---	--	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

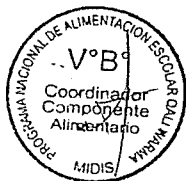
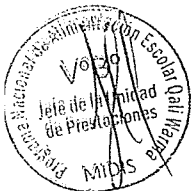
4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 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.

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°01)	
---	--	--

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 CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

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



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° 01)	
---	---	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N°01)	
---	--	--

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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°01)	
---	--	--

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 referencial:

Niños(as) de nivel inicial: Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

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



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° 01)	
---	---	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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°01)	
---	--	--

se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

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

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

4.2 Transporte

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.

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°01)	
---	--	--

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

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



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° 02)	
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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.

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° 02)	
---	---	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02)	
---	---	--

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

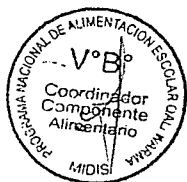
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA).

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 Cali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02)	
---	---	--

"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 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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02)	
---	---	--

LECHE ENRIQUECIDA ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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

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° 02)	
---	---	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02)	
---	---	--

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 Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02)	
---	---	--

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.

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

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, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
- Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
- Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
- Está prohibida la leche modificada.
- El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

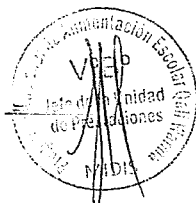
Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	150 - 172
Proteína (g) mín.	4.2
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

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

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

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 CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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



b) Producto Importado

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

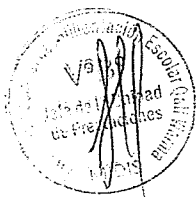


El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

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° 03) - TEMPORAL

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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 referencial:

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

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

4.2 Transporte

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

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

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° 03) - TEMPORAL	
---	--	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

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, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
- Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.
- Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
- Está prohibida la leche modificada.
- El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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



3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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



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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

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

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

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 CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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



b) Producto Importado

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



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

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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

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

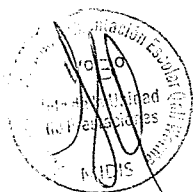
Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

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 referencial:

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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

3.2 Envase secundario

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

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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

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

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° 04) - TEMPORAL	
---	--	--

4.2 Transporte

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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



b) Producto Importado

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



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

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° 05)	
---	---	--

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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° 05)	
---	---	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

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

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

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

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° 05)	
---	---	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 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.

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° 05)	
---	---	--

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 CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

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

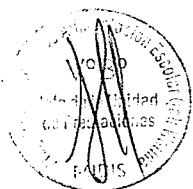


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	
---	---	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	
---	---	--

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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° 05)	
---	---	--

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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 referencial:

Niños(as) de nivel inicial: Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 mL).

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° 05)	
---	---	--

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

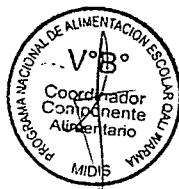
- Niños a partir de 3 a 5 años o pre escolar o inicial.
- Niños a partir de 6 a 11 años o escolar o primaria.

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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



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° 05)	
---	---	--

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

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

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

4.2 Transporte

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



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

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



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° 05)	
---	---	--

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

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, 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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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.

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° 06)	
---	---	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	
---	---	--

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

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

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° 06)	
---	---	--

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

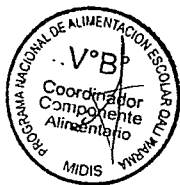
a) Producto Nacional

- 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.

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° 06)	
---	---	--

LECHE ENRIQUECIDA ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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

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° 06)	
---	---	--

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.				
<i>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".</i>				
<i>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.</i>				

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	
---	---	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	
---	---	--

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.

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° 07)	
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES ESTANDAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Requisitos nutricionales

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

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

Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

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° 07)	
---	---	--

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

2.4 Requisitos microbiológicos

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

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

Características del envase:

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

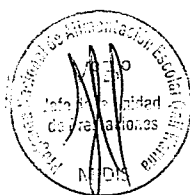
Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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

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° 07)	
---	---	--

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

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° 07)	
---	---	--

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

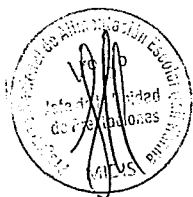
4.2 Transporte

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 CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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



b) Producto Importado

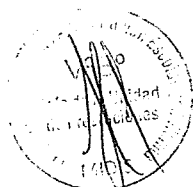
- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del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



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° 07)	
---	---	--

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	
---	---	--

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 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

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

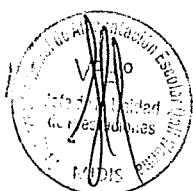
Nota 1: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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° 07)	
---	---	--

2.5 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 referencial:

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

Características del envase:

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

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

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

3.2 Envase secundario

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

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° 07)	
---	---	--

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

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

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

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

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

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

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



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° 07)	
---	---	--

4.2 Transporte

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

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

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

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)	
---	---	--

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

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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.

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)	
---	---	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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. <i>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".</i> <i>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.</i>				

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

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

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

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

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

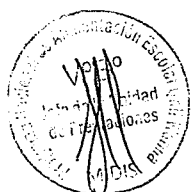
5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

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

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

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

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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

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)	
---	---	--

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

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

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 Qali Warma

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

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.

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)	
---	---	--

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

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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.

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)	
---	---	--

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	Mínimo 6.5

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	
---	---	--

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

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

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

4.2 Transporte

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

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)	
---	---	--

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.



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)	
---	---	--

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

Nota 2: Los productos podrán exceder el límite máximo del rango de energía hasta en un 10%, el cual podrá provenir del exceso de proteínas, grasas totales o carbohidratos totales, siempre que no se exceda el límite máximo de azúcar añadido.

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

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)	
---	---	--

2.4 Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación única:

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

Características del envase:

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

Nota:

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

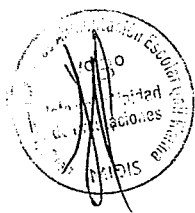
Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción

3.4 Rotulado

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

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

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)	
---	---	--

- 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

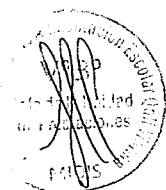
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 10)	
---	---	--

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

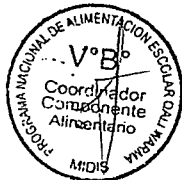
a) Producto Nacional

- 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 INDECOP, 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 INDECOP, 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 Qali Warma