

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Hojuelas precocidas
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Derivados de cereales
- 1.4 Descripción general** Es el producto elaborado a partir de gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), las leguminosas (soya, tarwi, frijoles, otros) y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, pudiéndose mezclar con harinas de otros vegetales como tubérculos y raíces procesadas (beneficiadas) con o sin fortificación o enriquecimiento.

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

Ver las denominaciones individuales en el anexo.

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

(*) Requisito del PNAEQW

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

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

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

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: CER-HP-2022			Pág. 2 de 6

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 (**)	NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos
		NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos
		NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos
Ácidos grasos libres (Expresado como ácido oleico) (%)	Máximo 6 (**)	NTP 205.050:2019. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo
		NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos
		NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos
	Máximo 7 (hojuelas de avena con kiwicha)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos
Saponina (*)	Ausente	Establecido por el PNAEQW
Fibra cruda (%)	Máximo 3	
Proteína (%)	Mínimo 10,5 (hojuelas de avena)	NTP 205.050:2019. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456:2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos
	Mínimo 12 (hojuelas de kiwicha o avena con kiwicha) (**)	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos y requisitos del PNAEQW
		NTP 106.106: 2020 GRANOS ANDINOS. Hojuela de kiwicha. Requisitos.
	Mínimo 11 (hojuelas de avena con maca)	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos
Mínimo 13,5 (hojuelas de avena con quinua)	NTP 205.059:2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos	

(*)Para productos que contengan quinua.

(**) Aplica para las hojuelas que no cuenten con valores especificados.

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: CER-HP-2022				Pág. 3 de 6

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- (*) Porcentaje de quinua o kiwicha o cañihua o de maca
- Nombre o razón social y dirección del fabricante

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

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

*Requisito del PNAEQW que aplica para mezclas.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de

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

ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico

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

- Análisis Microbiológico

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HOJUELAS PRECOCIDAS		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: CER-HP-2022		Pág. 6 de 6

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-HP-01-2022	HOJUELAS DE QUINUA
CER-HP-02-2022	HOJUELAS DE AVENA
CER-HP-03-2022	HOJUELAS DE TARWI
CER-HP-04-2022	HOJUELAS DE AVENA CON MACA
CER-HP-05-2022	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA
CER-HP-06-2022	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA
CER-HP-07-2022	HOJUELAS DE CAÑIHUA
CER-HP-08-2022	HOJUELAS DE KIWICHA
CER-HP-09-2022	HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA

Versión N° 02	HUEVO DE GALLINA	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-HG-2022	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Huevo de Gallina
1.2	Tipo de alimentos	Percible
1.3	Grupo de alimentos	Huevo y ovoproductos
1.4	Descripción general	Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros)	

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Método	Referencia
Peso	Mínimo 56 g	Clasificación por Peso	NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
Clasificación por Calidad: Primera			
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	<u>Destructivo:</u> Vernier o Micrómetro <u>No destructivo:</u> Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	<u>Destructivo:</u> Visual	

2.3 Características Microbiológicas

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

(*)Determinación en el contenido del huevo.

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Porta huevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

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

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

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

a) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada para la codificación del huevo especificando la composición, características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (adjuntar la traducción cuando aplique).

- Este requisito no aplica en caso de uso de tecnología láser.

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a treinta (30) días, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	HUEVO SANCOCHADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-HS-2022			Pág. 1 de 2

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Huevo Sancochado
1.2 Tipo de alimentos	Percible
1.3 Grupo de alimentos	Huevo y Ovoproductos
1.4 Descripción general	Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	Blanquecina	Amarillenta sin restos de sangre
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevos)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(*) Hasta su distribución a los usuarios.

(**) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del enfriamiento.

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre del consorcio (en caso corresponda)
- Código de lote
- Peso neto

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

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

- Fecha de producción
- Turno de atención (Turno Mañana (T-M) o Turno Tarde(T-T))
- Adicional 1: Se debe incluir la siguiente frase en negrita: “De consumo inmediato en la Institución Educativa”.

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar impreso en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

- a) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto.
- b) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación Obligatoria

No aplica.

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Leche con cereales
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Bebibles
1.4	Descripción general	<p>Es un producto lácteo compuesto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina extruida de avena y/o de maíz y/o de quinua, y/o de arroz y/o de kiwicha u otros cereales (como mínimo dos cereales), con o sin pasta de cacao, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales, el cual ha sido sometido a un tratamiento térmico que le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, de acuerdo a la naturaleza del producto	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin sabores extraños	
Aspecto	Fluido homogéneo, puede tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*), exento de materias extrañas	

(*) No debe contener grumos después de la agitación del producto indicada en el envase.

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2,4	

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

Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2,55	NTP 202.189: 2020. Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos
pH	6,50 – 6,85	
Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 “Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0,200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Botella	Botella: Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado recubierto por plástico termoencogible	

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

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

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (según corresponda) <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. - Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. 	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	Hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).

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

- Análisis Microbiológico

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche enriquecida
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Bebibles
1.4 Descripción general	<p>Es un producto elaborado a partir de leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, enriquecida con ácidos grasos esenciales (*) u otros insumos funcionales, con vitaminas y minerales, saborizada o no, con o sin pasta de cacao. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>No se permite el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína de la leche.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>(*) DHA, ARA, EPA u otros.</p> <p>El producto debe ser fabricado utilizando un mínimo del 90% de insumos nacionales.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Valor	Referencia
Proteína (Nx6.38) (g/100 g)	Mínimo 2,4	

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

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

Materia Grasa (g/100 g)	Mínimo 2,55	NTP 202.189: 2020. Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Requisitos
pH	6,50 – 6,85	
Azúcar Total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 “Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (g/100mL)	Según normatividad vigente	
Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0,200 L
	Multilaminado	Cartón aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Botella	Botella: Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
	Caja	Cartón corrugado	

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

Envase secundario	Bandeja	Cartón corrugado recubierto por plástico termoencogible	Establecido por el fabricante
-------------------	---------	---	-------------------------------

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

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (según corresponda) <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano"
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg) 	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	Hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.</p> <p>Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI.
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0	
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5	
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0	

2.3. Características Microbiológicas

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

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

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	LECHE EVAPORADA ENTERA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC-LE-2022			Pág. 2 de 4

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0,170 kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con Tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> (según corresponda) <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg) 	

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

Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

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

- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche fermentada tratada térmicamente
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Bebibles
1.4 Descripción general	<p>Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a un tratamiento térmico luego de la fermentación, que asegure una larga vida útil.</p> <p>Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o pulpas y/o cereales) con o sin azúcar y/o miel y/o jarabe, con adición de vitaminas y/o minerales.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa láctea (% m/m)	Menos de 10	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243 – 2003, Revisión 2018
Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m))	Mínimo 0,3	
Proteína láctea (Nx6.38) (% m/m)	Mínimo 2,7	
Azúcar Total (*)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA
Grasas Saturadas (*)	Según normatividad vigente	
Sodio (*)	Según normatividad vigente	

(*) Los parámetros técnicos de la especificación varían de acuerdo a lo declarado por el fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente).

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

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: por R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 1.6 Leches Fermentadas y acidificadas (yogurt, leche cultivada, cuajada, otros)

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	Mínimo 0,200 kg o 0,200 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón recubierto por plástico termoencogible	

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

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

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

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leche UHT
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es un producto que se obtiene a partir de la leche, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 135 °C a 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. (NTP 202.100:2007 (Revisada 2014) / ENM1:2014).</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito de PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, rancios, entre otros	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabor ácido o rancio u otros extraños a su naturaleza	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor	Referencia
Densidad a 15°C (g/ml)	1,0296 – 1,0340	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0,14 – 0,18	
Extracto seco (g/100g) (a)	Mínimo 11,2	
Extracto seco magro (g/100g) (b), (c)	Mínimo 8,2	
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g/100g)	Mínimo 34	
Materia grasa láctea (g/100g)	Mínimo 3,0	

Versión N° 02	LECHE UHT	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC-LU-2022	Pág. 2 de 4

Notas: (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.

* Proporción natural entendida como la relación de caseína y la proteína del suero en la leche

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Caja	Multilaminado con tapa	Hasta 1,00 L
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandeja	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

Versión N° 02	LEGUMINOSAS	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-LG-2022	Pág. 1 de 6

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leguminosas (arveja, frijol, haba, lenteja, pallar, garbanzo), enteras o partidas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Hortalizas
1.4 Descripción general	Es la leguminosa (arveja partida, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca. Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad	
Aspecto	Granos sueltos exentos de: piedras, vidrio, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos	

2.2. Características Físico Química

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS . Arveja partida. Requisitos. NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS . Lenteja. Requisitos. NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS
Grado de calidad	Superior (máx.)							
Defectos	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0,5	0,5	0	-	
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0,5	1,5	0,5	1,5	1,5	2	0,8	
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	
Grano con Cáscara (testa) máx.	-	-	-	-	-	-	2	
Grano Abierto	-	2	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	

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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LEGUMINOSAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HOR-LG-2022				Pág. 2 de 6

Grano arrugado y/o chupado (%)	-	6	-	-	-	-	-	Frijol. Requisitos. NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS . Pallar. Requisitos. NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS . Garbanzo. Requisitos.
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	
Grano quemado (%)	0,5	-	-	-	-	-	0,5	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-	
Total grano dañado (%)	-	-	-	-	6	-	-	
Materias extrañas (%)	0,20	0,2	0,2	1	1	0,075	0,2	
Variedad contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	-	2	-	-	-	-	

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS . Arveja partida. Requisitos.
Grado de calidad	Extra (máx.)							
Defectos	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0	0	0	-	
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0	0,5	0,25	0	0	1	0,3	
Grano partido o quebrado (%)	1	1	1	-	-	1	1	
Grano con Cáscara (testa) máx.	-	-	-	-	-	-	1	
Grano Abierto	-	1	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	1	4	-	-	-	-	-	

NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS . Lenteja. Requisitos.

 NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS

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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>LEGUMINOSAS</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HOR-LG-2022				Pág. 3 de 6

Grano arrugado y/o chupado (%)	-	3	-	-	-	-	-	.Frijol. Requisitos. NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS . Pallar. Requisitos. NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS . Garbanzo. Requisitos.
Grano arrugado (%)	4,5	-	1	-	-	1	-	
Grano quemado (%)	0,2	-	-	-	-	-	0,2	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	2	-	-	
Total grano dañado (%)	-	-	-	0	2	-	-	
Materias extrañas (%)	0,1	0,1	0,1	0	0	0,050	0,1	
Variedad contrastante (%)	1	1	-	0	5	1	-	
Variedad contrastante y Grano verdoso (%)	-	-	1	-	-	-	-	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

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

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HOR-LG-01-2022	PALLAR
HOR-LG-02-2022	HABA ENTERA
HOR-LG-03-2022	LENTEJA
HOR-LG-04-2022	HABA PARTIDA
HOR-LG-05-2022	GARBANZO
HOR-LG-06-2022	FRIJOL
HOR-LG-07-2022	ARVEJA PARTIDA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MANTEQUILLA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC- MA-2022			Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mantequilla
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro	
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 16	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80	
Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2	
Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3	
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0	

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Envoltura	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

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

- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

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

- Análisis Microbiológico

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

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

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

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e InCLUSión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-MM-2022			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados
1.4 Descripción general	Es el producto elaborado a partir de la mezcla de maní tostado molido o triturado y harina de maíz amarillo, con o sin fortificación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios o extraños	Requisito del PNAEQW
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	
Aspecto (*)	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas	

(*) se admite el maní triturado

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R. M. N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0,15	

2.3. Características Microbiológicas

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

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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: HAR-MM-2022				Pág. 2 de 4

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y Envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-MM-2022			Pág. 3 de 4

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
 - Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-MM-2022		Pág. 4 de 4

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: OVO-MX-2022				Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mezcla en polvo a base de huevo
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Huevo y Ovoproductos
1.4 Descripción general	<p>Es el producto obtenido a partir de la albúmina y yema de huevo de gallina (huevo deshidratado), con o sin vegetales, con o sin fortificación, harinas, almidones y sal.</p> <p>La presencia de huevo deshidratado en el producto final o mezcla total debe ser mínimo el 70%.</p> <p>No se permite el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para reemplazar la proteína del huevo.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 7,0	Requisito del PNAEQW
pH	Mínimo 6,5	
Proteína (%)	Mínimo 40	
Grasa (%)	Máximo 33	

2.3. Características Microbiológicas

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

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO</h1>		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: OVO-MX-2022			Pág. 2 de 4

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Multilaminado	Trilaminado o Tetralaminado	Hasta 1,00 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	
	Lata	Hojalata con sello hermético y tapa	
Envase Secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

*Requisito del PNAEQW

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
CÓDIGO: OVO-MX-2022			Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: OVO-MX-2022		Pág. 4 de 4

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON HUEVO DESHIDRATADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: OVO-MB-2022			Pág. 1 de 4	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mezcla en polvo para preparar bebida con huevo deshidratado
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Huevos y Ovoproductos
1.4 Descripción general	Es el producto elaborado a base de huevo deshidratado, harina extruida de granos andinos y/o leguminosas y/o frutas deshidratadas, suero de leche u otros, con o sin fortificación y saborizado. La presencia de huevo deshidratado en el producto final o mezcla total debe ser mínimo el 26% y deberá ser el ingrediente de mayor porcentaje en el producto.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

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

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW
Proteína (%)	Mínimo 28	
Acidez *(%)	Máximo 6	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Índice de peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa	
Saponina*	Ausente	
Aflatoxina	No detectable en 5ppb	

(*) Para aquellos que contienen quinua.

2.3. Características Microbiológicas

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON HUEVO DESHIDRATADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: OVO-MB-2022		Pág. 2 de 4	

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado ó Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

*Requisito del PNAEQW

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON HUEVO DESHIDRATADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: OVO-MB-2022		Pág. 3 de 4

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- **Análisis Organoléptico y Físico químico**

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

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON HUEVO DESHIDRATADO		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: OVO-MB-2022		Pág. 4 de 4

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mote
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Derivados de cereales
1.4 Descripción general	<p>Granos de cereales (trigo o maíz entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado.</p> <p>No debe de producirse mote de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados.</p> <p>Ver denominaciones individuales en los anexos</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, sin indicios de rancidez o enmohecimiento	
Aspecto	Granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

2.2.1 Trigo mote

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.035: 2019 TRIGO. Trigo mote. Requisitos
Proteínas (%)	Mínimo 10,0	
Grasa total (%)	Mínimo 1,0	
Cenizas (%)	Máximo 2,2	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

2.2.1 Maíz mote

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.084: 2020 MAÍZ AMILÁCEO. Maíz mote. Requisitos
Proteínas (%)	Mínimo 6,0	
Grasa total (%)	Mínimo 2,0	
Cenizas (%)	Máximo 1,1	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

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

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

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

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-MT-01-2022	TRIGO MOTE
CER-MT-02-2022	MAÍZ MOTE

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES											
<p>1.1 Denominación técnica Néctar de fruta</p> <p>1.2 Tipo de alimentos No Perecible</p> <p>1.3 Grupo de alimentos Bebible</p> <p>1.4 Descripción general Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil.</p> <p>El néctar puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Pueden añadirse sustancias aromáticas, pulpa y células¹, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos.</p> <p>El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>											
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS											
2.1 Características Organolépticas											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños</td> <td rowspan="2">NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Fluido homogéneo, turbio, claro o clarificado, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento a excepción de materias extrañas</td> <td>Requisito del PNAEQW</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños	NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos	Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden	Aspecto	Fluido homogéneo, turbio, claro o clarificado, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento a excepción de materias extrañas	Requisito del PNAEQW
Característica	Especificación	Referencia									
Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños	NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos									
Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden										
Aspecto	Fluido homogéneo, turbio, claro o clarificado, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento a excepción de materias extrañas	Requisito del PNAEQW									
2.2 Características Físico Químicas											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>Menor a 4,5</td> <td>NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Azúcar total (g/100mL)</td> <td>Según normatividad vigente</td> <td>Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	pH	Menor a 4,5	NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos	Azúcar total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para		
Característica	Especificación	Referencia									
pH	Menor a 4,5	NTP 203.110:2022 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos									
Azúcar total (g/100mL)	Según normatividad vigente	Ley N°30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para									

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

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

Sodio (mg/100mL)	Según normatividad vigente	niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA
------------------	----------------------------	--

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Polietileno Tereftalato (PET) (*)	Mínimo 0,200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico (*)	
	Multilaminado Flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia (PET/AL/NY/PPP) con boquilla y tapa plástica.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

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

Requisitos del envase

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

3.2 Vida útil

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

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

3.3 Rotulado

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

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

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

4 REQUISITOS OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 1 de 33

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Pan
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos de panificación
1.4 Descripción general	Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el Anexo. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición, exento de sabores y olores extraños	
Textura	Suave	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas	

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: PAN-PA-2022				Pág. 2 de 33

- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
 - Peso neto.
 - Nombre o razón social y dirección del fabricante.
 - Nombre del consorcio (en caso corresponda).
 - Código de lote.
 - Fecha de Producción.
 - Fecha de vencimiento: 24 horas desde la fecha de producción.
 - Se debe incluir el texto en negrita: “**De consumo inmediato en la Institución Educativa**”.
- (*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

4.1.1 Para el establecimiento de producción:

- a) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea de panificación, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto.

4.1.2 Para la materia prima e insumos (Industrializados):

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo nacional o Internacional (Ente Acreditador), cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto. Adjuntando copia simple del documento que acredita al Organismo de Certificación para certificar (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por el Ente Acreditador.
- c) Para materia prima e insumo elaborados que se utilicen en el proceso productivo (papa sancochada, camote sancochado, yuca sancochada, pulpa de frutas u otro tipo de producto que sea sometido a algún proceso productivo (tratamiento térmico, molienda, prensado, entre otros) se admite la presentación de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- d) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022		Pág. 3 de 33

- e) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

4.1.3 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

- a) En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedida por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.
- b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- c) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

4.1.4 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*¹) y levadura:

- a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- b) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.5 Para especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos²

- a) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.6 Para el envase primario del Pan.

- a) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación obligatoria

4.2.1 Para la materia prima e insumos (Producto industrializado):

- a) Para Aceituna, Queso, Mantequilla y fuente de hierro hemínico: se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW
- b) Para otra materia prima o insumo: No aplica

4.2.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

- a) Huevo de gallina se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW.

4.2.3 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el *Codex Alimentarius*):

¹ Cumplir con el Decreto Supremo N° 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.

² Las especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos deberán estar seleccionadas y exentas de tierra, insectos y otras materias extrañas.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 4 de 33

No aplica

4.2.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas y frutos secos:

No aplica

4.2.5 Para el envase primario del Pan.

No aplica

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

5. ANEXO

FORMULACIÓN				
CÓDIGO	UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL PAN	INSUMOS	PORCENTAJE
PAN-PA-001	AMAZONAS	PAN CON ANÍS	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	11,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,00%
			Leche entera en polvo	2,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,20%
			Semillas de anís	1,20%
PAN-PA-002	AMAZONAS	PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	11,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Chocolate para taza	4,50%
			Sal yodada	1,20%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-003	AMAZONAS	PAN CON QUESO, LECHE Y ORÉGANO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	37,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,80%
			Manteca vegetal	8,00%
			Sal yodada	1,20%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 5 de 33

			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Orégano en polvo	0,50%
PAN-PA-004	AMAZONAS	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	92,59%
			Harina de kiwicha	7,41%
			Leche entera en polvo	12,50%
			Manteca vegetal	11,00%
			Azúcar rubia	8,50%
			Pasas morenas	7,00%
			Sal yodada	1,20%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-005	AMAZONAS	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	92,59%
			Harina de quinua	7,41%
			Leche entera en polvo	12,50%
			Manteca vegetal	11,00%
			Azúcar rubia	8,50%
			Pasas morenas	7,00%
			Sal yodada	1,20%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-006	AMAZONAS	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	28,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	11,00%
			Azúcar rubia	8,50%
			Sal yodada	1,20%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-007	AMAZONAS	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (50% en masa y 50% en relleno)	36,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	11,00%
			Azúcar rubia	8,50%
			Sal yodada	1,20%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-008	ANCASH 1	BIZCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	20,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 6 de 33

			Manteca vegetal	8,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,50%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Mantequilla	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,7% - Máx. 1,5%
			Sal yodada	Mín. 0,7% - Máx. 0,8%
PAN-PA-009	ANCASH 1	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Leche entera en polvo	11,80%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,00%
			Manteca vegetal	9,00%
			Azúcar rubia	7,30%
			Sal yodada	Mín. 0,8% - Máx. 1,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 0,8%
PAN-PA-010	ANCASH 1	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	40,54%
			Leche entera en polvo	13,04%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,7% - Máx. 0,8%
			Sal yodada	Mín. 0,6% - Máx. 0,7%
PAN-PA-011	ANCASH 1	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	40,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,7% - Máx. 0,8%
			Sal yodada	Mín. 0,6% - Máx. 0,7%
PAN-PA-012	ANCASH 1	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de plátano	9,09%
			Leche entera en polvo	11,82%
			Manteca vegetal	9,09%
			Azúcar rubia	7,27%
			Sal yodada	Mín. 0,8% - Máx. 1,0%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 7 de 33

			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 0,7%
PAN-PA-013	ANCASH 1	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	16,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,4% - Máx. 1,0%
			Sal yodada	Mín. 0,5% - Máx. 0,6%
PAN-PA-014	ANCASH 1	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	83,33%
			Harina de cebada	8,33%
			Harina de avena	8,33%
			Mantequilla	16,67%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	1,67%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,8% - Máx. 1,6%
			Sal yodada	Mín. 0,5% - Máx. 1,0%
PAN-PA-015	ANCASH 1	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de tarwi	9,09%
			Leche entera en polvo	11,82%
			Manteca vegetal	9,09%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,09%
			Azúcar rubia	7,27%
			Sal yodada	Mín. 0,7% - Máx. 1,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 0,7%
PAN-PA-016	ANCASH 1	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de quinua	9,09%
			Leche entera en polvo	11,82%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,09%
			Manteca vegetal	9,09%
			Azúcar rubia	7,27%
			Sal yodada	Mín. 0,7% - Máx. 1,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 0,7%
	ANCASH 2		Harina de trigo fortificada	100,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 8 de 33

PAN-PA-017		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	36,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-018	ANCASH 2	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de cebada	10,00%
			Harina u hojuelas de avena	10,00%
			Mantequilla	20,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Sal yodada	1,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-019	ANCASH 2	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	85,00%
			Harina de kiwicha	15,00%
			Leche entera en polvo	16,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-020	ANCASH 2	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	85,00%
			Harina de maíz	15,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-021	ANCASH 2	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	85,00%
			Harina de quinua	15,00%
			Leche entera en polvo	16,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 9 de 33

			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-022	ANCASH 2	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de tarwi	10,00%
			Leche entera en polvo	16,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-023	ANCASH 2	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Semillas de ajonjolí	1,80%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-PA-024	CAJAMARCA 2	BIZCOCHO CON ANÍS	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	20,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	7,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	5,60%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	0,25%
			Semillas de anís	0,25%
PAN-PA-025	CAJAMARCA 2	PAN CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 10 de 33

			Manteca vegetal	8,75%
			Chocolate	4,50%
			Sal yodada	1,25%
			Levadura (seca instantánea)	1,13%
PAN-PA-026	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO, LECHE Y ORÉGANO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	37,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,75%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,25%
			Sal yodada	0,75%
			Orégano en polvo	0,50%
PAN-PA-027	CAJAMARCA 2	PAN CON ANÍS	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	8,30%
			Leche entera en polvo	2,00%
			Sal yodada	1,60%
			Levadura (seca instantánea)	1,30%
			Semillas de anís	1,20%
			Esencia de vainilla	0,20%
PAN-PA-028	CAJAMARCA 2	PAN CON CHOCOLATE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,88%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Azúcar rubia	9,62%
			Manteca vegetal	9,62%
			Chocolate	4,81%
			Sal yodada	1,44%
			Levadura (seca instantánea)	0,87%
PAN-PA-029	CAJAMARCA 2	PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,82%
			Harina de quinua	9,18%
			Leche entera en polvo	12,79%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,84%
			Azúcar rubia	7,21%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 11 de 33

			Manteca vegetal	6,56%
			Sal yodada	1,05%
			Levadura (seca instantánea)	0,98%
PAN-PA-030	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	36,65%
			Manteca vegetal	13,04%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,30%
			Sal yodada	1,09%
PAN-PA-031	CAJAMARCA 2	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	10,87%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,30%
			Sal yodada	1,09%
PAN-PA-032	CAJAMARCA 2	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Yema de huevo	7,50%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	3,75%
			Semillas de ajonjolí (para barnizado)	1,75%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	0,75%
			Esencia de vainilla	0,25%
			Clara de huevo (para barnizado)	
PAN-PA-033	HUÁNUCO	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,2%
	HUÁNUCO		Harina de trigo fortificada	100,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 12 de 33

PAN-PA-034		BIZCOCHO CHANCAY	Azúcar rubia	20,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Mantequilla	5,00%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,2%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6%-Máx. 0,8%
PAN-PA-035	HUÁNUCO	PAN CON CAMOTE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	83,33%
			Harina de camote	16,67%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,2%
PAN-PA-036	HUÁNUCO	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	38,50%
			Azúcar rubia	7,80%
			Manteca vegetal	7,80%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0%-Máx. 1,3%
PAN-PA-037	HUÁNUCO	PAN CON ACEITUNA (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	36,00%
			Azúcar rubia	7,80%
			Manteca vegetal	7,80%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0%-Máx. 1,3%
PAN-PA-038	HUÁNUCO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	36,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,50%-Máx. 2,20%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,5%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 13 de 33

PAN-PA-039	HUÁNUCO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	36,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,5%
PAN-PA-040	HUÁNUCO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de kiwicha	9,09%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
Sal yodada	Mín. 0,5%-Máx. 1,2%			
PAN-PA-041	HUÁNUCO	PAN CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	81,97%
			Harina de plátano	18,03%
			Manteca vegetal	8,60%
			Azúcar rubia	5,40%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,5%
PAN-PA-042	HUÁNUCO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de quinua	9,09%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,2%
PAN-PA-043	HUÁNUCO	PAN CON YUCA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	83,33%
			Harina de yuca	16,67%
			Mantequilla	20,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	2,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 14 de 33

			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0%-Máx. 1,5%
PAN-PA-044	HUÁNUCO	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	83,33%
			Harina integral	16,67%
			Manteca vegetal	8,60%
			Azúcar rubia	5,40%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%-Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,8%-Máx. 1,2%
			PAN-PA-045	ICA
Harina de algarrobo	15,00%			
Pasas morenas	10,03%			
Leche entera en polvo	10,00%			
Azúcar rubia	7,00%			
Semillas de ajonjolí	7,00%			
Manteca vegetal	6,00%			
Sal yodada	Mín. 1,0%-Máx. 1,3 %			
Levadura (seca instantánea)	Mín. 1,0%-Máx. 1,3%			
Mejorador de masa (opcional)	Máx.1,00%			
PAN-PA-046	ICA	PAN CON CAMOTE, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de camote	20,00%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Sal yodada	Mín.1,0% - Máx.1,6%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 0,90%
PAN-PA-047	ICA	PAN CON HABAS, PECANA, AJONJOLÍ Y LECHE	Harina de trigo fortificada	88,00%
			Harina de haba	12,00%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Semillas de ajonjolí	7,00%
			Pecana y/o nueces	7,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 15 de 33

			Sal yodada	Máx. 1,30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 1,00%
PAN-PA-048	ICA	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de Kiwicha	20,00%
			Leche entera en polvo	15,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	5,00%
			Sal yodada	Máx. 1,30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 1,00%
PAN-PA-049	ICA	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de plátano	20,00%
			Leche entera en polvo	15,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Sal yodada	Máx. 1,50%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1,40%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 1,00%
PAN-PA-050	ICA	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	38,00%
			Leche entera en polvo	19,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	3,80%
			Sal yodada	Máx. 1,30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 2,00%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 1,00%
PAN-PA-051	ICA	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de quinua	20,00%
			Leche entera en polvo	15,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	6,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 16 de 33

			Manteca vegetal	5,00%
			Sal yodada	Máx. 1,30%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 1,30%
			Mejorador de masa (opcional)	Máx. 1,00%
PAN-PA-052	LA LIBERTAD	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	35,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	3,00%
			Sal yodada	1,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-053	LA LIBERTAD	PAN CON TARWI	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de tarwi	9,00%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Levadura (seca instantánea)	Máx. 2,50%
			Sal yodada	Máx. 1,50%
PAN-PA-054	LA LIBERTAD	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina integral	20,00%
			Manteca vegetal	4,00%
			Azúcar rubia	4,00%
			Sal yodada	1,50%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
PAN-PA-055	LA LIBERTAD	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	84,00%
			Harina de cebada	8,00%
			Harina de kiwicha	8,00%
			Mantequilla	13,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	0,60%
PAN-PA-056	LA LIBERTAD	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de kiwicha	9,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 17 de 33

			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,00%
			Azúcar rubia	6,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Sal yodada	1,00%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-057	LA LIBERTAD	PAN CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	93,00%
			Harina de quinua	7,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	9,00%
			Azúcar rubia	7,00%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Manteca vegetal	5,00%
			Sal yodada	0,80%
			Mejorador de masa (opcional)	0,31%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-058	LA LIBERTAD	PAN COMÚN	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Manteca vegetal	5,20%
			Azúcar rubia	4,80%
			Levadura (seca instantánea)	0,90%
			Mejorador de masa (opcional)	0,69%
			Sal yodada	0,60%
PAN-PA-059	LA LIBERTAD	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Yema de huevo	7,50%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	3,80%
			Semilla de ajonjolí	1,80%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,5% - Máx. 2,0%
			Esencia de vainilla	0,30%
			Clara de huevo (para barnizado)	
PAN-PA-060	LA LIBERTAD	BIZCOCHO CHANCAY	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Mantequilla	16,00%
			Azúcar rubia	15,00%
			Leche entera en polvo	25,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 18 de 33

			Huevo fresco (sin cáscara)	10,00%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 2,0%
			Mejorador de masa (opcional)	1,00%
PAN-PA-061	LAMBAYEQUE	BIZCOCHO CHANCAY CON PASAS	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	19,23%
			Mantequilla	9,62%
			Leche entera en polvo	9,62%
			Pasas morenas	8,08%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,41%
			Manteca vegetal	3,21%
			Levadura (seca instantánea)	0,96%
			Sal yodada	0,32%
			Esencia de vainilla	0,03%
PAN-PA-062	LAMBAYEQUE	BIZCOCHO CHANCAY SIN PASAS	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	20,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,50%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Mantequilla	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5%- Máx. 1,0%
			Sal yodada	0,80%
PAN-PA-063	LAMBAYEQUE	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de cebada	10,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Mantequilla	20,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Sal yodada	1,10%
			Levadura (seca instantánea)	0,80%
PAN-PA-064	LAMBAYEQUE	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	3,33%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 19 de 33

			Sal yodada	1,33%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-065	LAMBAYEQUE	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	7,00%
			Sal yodada	1,10%
			Levadura (seca instantánea)	0,90%
			PAN-PA-066	LAMBAYEQUE
Queso madurado (50% en masa y 50% en relleno)	34,00%			
Leche entera en polvo	12,00%			
Azúcar rubia	Mín. 6,0% - Máx. 8,0%			
Manteca vegetal	4,00%			
Sal yodada	1,00%			
Levadura (seca instantánea)	1,00%			
PAN-PA-067	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	Mín. 6,0% - Máx. 8,8%
			Manteca vegetal	Mín. 4,0% - Máx. 6,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-068	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	Mín. 6,0% - Máx. 8,0%
			Manteca vegetal	Mín. 4,0% - Máx. 6,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-069	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de quinua	10,00%
			Leche entera en polvo	12,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 20 de 33

			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 7,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0 %
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-070	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 7,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-071	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CAÑIHUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de cañihua	10,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 7,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 2,0%
PAN-PA-072	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de cebada	10,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Mantequilla	20,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
			PAN-PA-073	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO
Harina de cebada	10,00%			
Harina y/o hojuelas de avena	10,00%			
Mantequilla	20,00%			
Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%			

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 21 de 33

			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-074	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON PAPA Y QUESO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Papa sancochada y prensada	30,00%
			Queso madurado (masa)	20,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Gluten	Mín. 1,0% - Máx. 3,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-075	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON CAMOTE	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Camote sancochado y prensado	30,00%
			Azúcar rubia	Mín. 9,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Gluten	Mín. 1,0% - Máx. 3,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-076	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	84,00%
			Harina de maíz	16,00%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 9,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-077	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON ALGARROBO	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de algarrobo	10,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Gluten	Mín. 1,0% - Máx. 3,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
		CHOCOPAN 1	Harina de trigo fortificada	100,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 22 de 33

PAN-PA-078	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO		Leche entera en polvo	12,00%
			Chocolate de cobertura (en gotas, chips, lágrimas)	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Gluten	Mín. 2,0% - Máx. 4,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
			Hierro inorgánico	0,05%
PAN-PA-079	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	CHOCOPAN 2	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Chocolate de cobertura (en gotas, chips, lágrimas)	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Fuente de hierro hemínico	Mín. 5,60%
			Gluten	Mín. 2,0% - Máx. 4,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-080	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	16,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	Mín. 8,0% - Máx. 10,0%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 0,5% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-081	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina integral	10,00%
			Azúcar rubia	Mín. 6,0% - Máx. 8,0%
			Manteca vegetal	Mín. 5,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,5% - Máx. 1,5%
PAN-PA-082	LORETO	PAN CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de plátano	20,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Azúcar rubia	8,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 23 de 33

			Sal yodada	2,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Gluten	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,40%
PAN-PA-083	LORETO	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,65%
			Harina de cebada	9,68%
			Harina y/o hojuelas de kiwicha	9,68%
			Mantequilla	16,13%
			Azúcar rubia	6,45%
			Manteca vegetal	1,61%
			Sal yodada	1,61%
			Mejorador de masa (opcional)	0,48%
			Gluten	0,48%
			Levadura (seca instantánea)	0,32%
PAN-PA-084	LORETO	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,65%
			Harina de cebada	9,68%
			Harina y/o hojuelas de avena	9,68%
			Mantequilla	16,13%
			Azúcar rubia	6,45%
			Manteca vegetal	1,61%
			Sal yodada	1,61%
			Mejorador de masa (opcional)	0,48%
			Gluten	0,48%
			Levadura (seca instantánea)	0,32%
PAN-PA-085	LORETO	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	89,29%
			Harina de kiwicha	10,71%
			Leche entera en polvo	12,50%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	8,93%
			Manteca vegetal	8,93%
			Azúcar rubia	7,14%
			Sal yodada	1,79%
			Mejorador de masa (opcional)	0,54%
			Gluten	0,54%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 24 de 33

			Levadura (seca instantánea)	0,36%
PAN-PA-086	LORETO	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	89,29%
			Harina de quinua	10,71%
			Leche entera en polvo	11,61%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	8,93%
			Azúcar rubia	7,14%
			Manteca vegetal	6,25%
			Sal yodada	1,79%
			Mejorador de masa (opcional)	0,54%
			Gluten	0,54%
PAN-PA-087	LORETO	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	38,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Sal yodada	2,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-088	LORETO	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	15,00%
			Leche entera en polvo	25,00%
			Mantequilla	20,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10,00%
			Sal yodada	1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-089	LORETO	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,00%
			Leche entera en polvo	6,00%
			Sal yodada	2,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 25 de 33

			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-090	LORETO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	38,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Sal yodada	2,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
PAN-PA-091	MOQUEGUA	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	26,00%
			Azúcar rubia	13,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	11,00%
			Manteca vegetal	5,00%
			Mantequilla	5,00%
			Levadura fresca	1,00%
			Sal yodada	0,70%
PAN-PA-092	MOQUEGUA	PAN CON QUESO (TIPO ANDADITA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (50% en masa y 50% en relleno)	50,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	13,00%
			Leche evaporada entera	11,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	4,00%
			Levadura fresca	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Semillas de anís	1,00%
PAN-PA-093	MOQUEGUA	PAN CON QUESO (TIPO JETONA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (50% en masa y 50% en relleno)	50,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	13,00%
			Leche evaporada entera	11,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	4,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 26 de 33

			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Semillas de anís	1,00%
PAN-PA-094	MOQUEGUA	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Yema de huevo	8,00%
			Azúcar rubia	5,00%
			Manteca vegetal	4,00%
			Levadura fresca	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Semillas de ajonjolí	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-PA-095	MOQUEGUA	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	84,00%
			Harina de cebada	8,00%
			Harina de kiwicha	8,00%
			Mantequilla	16,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura fresca	0,80%
			Sal yodada	0,80%
PAN-PA-96	MOQUEGUA	PAN CON QUESO Y OREGANO (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (50% en masa y 50% en relleno)	40,00%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Orégano en polvo	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Levadura fresca	1,00%
PAN-PA-97	PUNO	PAN CON QUINUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	85,00%
			Harina de quinua	15,00%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	11,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Mejorador de masa (opcional)	1,25%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 27 de 33

			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-98	PUNO	PAN CON CAÑIHUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	85,00%
			Harina de cañihua	15,00%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	11,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,70%
PAN-PA-99	PUNO	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	38,00%
			Leche entera en polvo	15,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	9,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	5,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	0,60%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
PAN-PA-100	PUNO	PAN BIZCOCHO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	9,00%
			Mantequilla	8,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	7,00%
			Manteca vegetal	5,50%
			Sal yodada	1,00%
			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	1,00%
PAN-PA-101	PUNO	PAN CON YEMA Y AJONJOLÍ	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	13,50%
			Leche entera en polvo	12,50%
			Azúcar rubia	9,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Semillas de ajonjolí	2,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 28 de 33

			Levadura (seca instantánea)	1,00%
			Sal yodada	1,00%
			Mejorador de masa (opcional)	1,00%
PAN-PA-102	PUNO	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	76,92%
			Harina de maíz	23,08%
			Azúcar rubia	6,15%
			Manteca vegetal	6,15%
			Mantequilla	4,62%
			Levadura (seca instantánea)	1,08%
			Mejorador de masa (opcional)	1,08%
			Sal yodada	0,77%
PAN-PA-103	SAN MARTÍN	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (en masa)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	Mín 4,0% -Máx 8,0%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx 1,0%
PAN-PA-104	SAN MARTÍN	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	87,40%
			Harina de quinua	12,60%
			Leche entera en polvo	11,40%
			Pasas morenas	10,50%
			Azúcar rubia	8,40%
			Manteca vegetal	Mín 7,0% - Máx 9,0%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0 %
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx1,0%
PAN-PA-105	SAN MARTÍN	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	87,40%
			Harina de kiwicha	12,60%
			Leche entera en polvo	11,40%
			Pasas morenas	10,50%
			Azúcar rubia	8,40%
			Manteca vegetal	Mín 7,0% - Máx 9,0%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0 %
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx1,0%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 29 de 33

PAN-PA-106	SAN MARTÍN	PAN CON CEBADA, AVENA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de cebada	10,00%
			Harina y/o hojuelas de avena	10,00%
			Mantequilla	20,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	Mín 3,0% - Máx 5,0%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx 1,0%
PAN-PA-107	SAN MARTÍN	PAN CON MAÍZ	Harina de trigo fortificada	86,90%
			Harina de maíz	13,10%
			Leche entera en polvo	10,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10,30%
			Azúcar rubia	8,40%
			Manteca vegetal	Mín 7,0% - Máx 11,0%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx 1,0%
PAN-PA-108	SAN MARTÍN	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	83,30%
			Harina de plátano	16,70%
			Manteca vegetal	Mín 7,0% - Máx 13,0%
			Azúcar rubia	11,30%
			Leche entera en polvo	9,30%
			Sal yodada	Mín 1,0% - Máx 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx 1,0%
PAN-PA-109	SAN MARTÍN	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	25,00%
			Mantequilla	Mín 15,0% - Máx 20,0%
			Azúcar rubia	15,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	10,00%
			Sal yodada	Mín 0,5% - Máx 1,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín 0,6% - Máx 1,0%
PAN-PA-110	TUMBES	PAN CHANCAY CON HUEVO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	25,00%
			Mantequilla	20,00%
			Azúcar rubia	15,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 30 de 33

			Huevo fresco (sin cáscara)	10,00%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
PAN-PA-111	TUMBES	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceituna deshuesada negra (peso escurrido)	20,00%
			Aceituna deshuesada verde (peso escurrido)	20,00%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Azúcar rubia	8,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 0,1% - Máx. 1,5%
PAN-PA-112	TUMBES	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA	Harina de trigo fortificada	76,00%
			Harina de cebada	12,00%
			Harina de kiwicha	12,00%
			Mantequilla	22,00%
			Azúcar rubia	7,00%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
PAN-PA-113	TUMBES	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (50% masa 50% relleno)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
PAN-PA-114	TUMBES	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	34,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
PAN-PA-115	TUMBES	PAN CON BANANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Pulpa de banano maduro	50,00%
			Leche entera en polvo	25,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 31 de 33

			Azúcar rubia	Mín. 8,00% - Máx.10,00%
			Manteca vegetal	8,00%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Clara de huevo (para barnizado)	Mín. 2,00%
			Semillas de ajonjolí	2,00%
PAN-PA-116	TUMBES	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de quinua	10,00%
			Leche entera en polvo	13,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Azúcar rubia	8,00%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
PAN-PA-117	TUMBES	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Yema de huevo	8,00%
			Manteca vegetal	Mín. 8,0% - Máx. 9,0%
			Mejorador de masa (opcional)	1,00%
			Levadura (seca instantánea)	Mín. 0,6% - Máx. 2,0%
			Sal yodada	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Clara de huevo (para barnizado)	Mín. 0,2%
PAN-PA-118	UCAYALI	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,99%
			Harina de kiwicha	9,01%
			Leche entera en polvo	11,81%
			Manteca vegetal	11,81%
			Pasas morenas	9,01%
			Azúcar rubia	6,94%
			Levadura (seca instantánea)	2,05%
			Sal yodada	1,39%
PAN-PA-119	UCAYALI	PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (40% en masa y 60% en relleno)	35,92%
			Leche entera en polvo	12,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 32 de 33

			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	2,50%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-120	UCAYALI	PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Queso madurado (masa)	34,01%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	8,00%
			Levadura (seca instantánea)	2,10%
			Sal yodada	1,00%
PAN-PA-121	UCAYALI	PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,99%
			Harina de quinua	9,01%
			Leche entera en polvo	11,81%
			Manteca vegetal	11,81%
			Pasas morenas	9,01%
			Azúcar rubia	6,94%
			Levadura (seca instantánea)	2,05%
			Sal yodada	1,39%
PAN-PA-122	UCAYALI	PAN CON ACEITUNA (EN MASA)	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceituna deshuesada (peso escurrido)	40,00%
			Manteca vegetal	10,00%
			Azúcar rubia	8,01%
			Levadura (seca instantánea)	1,62%
			Sal yodada	0,51%
PAN-PA-123	UCAYALI	PAN CON YEMA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Azúcar rubia	10,00%
			Leche entera en polvo	6,00%
			Manteca vegetal	6,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	6,00%
			Sal yodada	2,00%
			Mejorador de masa (opcional)	0,60%
			Levadura (seca instantánea)	0,60%
	UCAYALI	PAN INTEGRAL	Harina de trigo fortificada	83,33%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PAN			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-PA-2022			Pág. 33 de 33

PAN-PA-124			Harina integral	16,67%
			Manteca vegetal	9,18%
			Azúcar rubia	4,18%
			Levadura (seca instantánea)	1,67%
			Sal yodada	1,26%
PAN-PA-125	UCAYALI	PAN CON PLÁTANO Y LECHE	Harina de trigo fortificada	90,08%
			Harina de plátano	9,92%
			Leche entera en polvo	18,29%
			Manteca vegetal	9,92%
			Azúcar rubia	6,10%
			Levadura (seca instantánea)	1,80%
			Sal yodada	1,11%
Mejorador de masa (opcional)	0,91%			

Notas Adicionales:

- La formulación está expresada en base seca y la cantidad de agua a agregar es variable según el tipo de harina.
- En caso de utilizar otro tipo de levadura se debe tener en cuenta la siguiente proporción:
(1g de levadura seca instantánea = 1.5g de levadura seca = 3g levadura fresca).

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Panela granulada
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Azúcares
1.4 Descripción general	<p>Es el producto en forma de cristales sueltos, obtenido por evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. La granulación se consigue mediante enfriamiento y batido en la etapa final de cristalización.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. Asimismo, no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Solo se usan aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto (*), desde amarillo claro hasta el marrón	NTP 207.200.2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores extraños	
Aspecto	Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos	

(*) Variedad de la caña, condiciones agroecológicas, proceso de elaboración.

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación		Referencia	
	Mín.	Máx.		
Polarización	69	93	NTP 207.200:2013 (Rev. 2018) PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.	
Humedad (% m/m)	-	4		
Azúcares reductores (% m/m)	5	-		
Azúcares totales (% m/m)	-	93		
Impurezas insolubles (mg/kg)	-	5000		
Proteínas (N x 6,25) (% m/m)	0,2	-		
Cenizas (% m/m)	1	-		
Minerales	Hierro (mg/kg)	20		-
	Fósforo (mg/kg)	50		-
	Calcio (mg/kg)	100	-	

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

	Potasio (mg/kg)	1000	-	
--	-----------------	------	---	--

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 ²	2 x 10 ³
<i>Enterobacteriaceas</i>	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancaca.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Sacos	Polipropileno	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

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

- Análisis Microbiológico

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

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

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Papa nativa fresca (“ <i>Papa Solanum tuberosum</i> ”)
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Hortalizas
1.4 Descripción general	<p>La papa nativa, es un tubérculo harinoso de pulpa de diversidad de formas, colores de piel y pigmentación de pulpa, con el cual se caracteriza cada variedad, cosechada en su madurez fisiológica y libre de daños físicos y/o biológicos, seleccionada, clasificada, envasada y almacenada.</p> <p>Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).</p> <p>La papa nativa no debe superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.</p>

Variedades de papas nativas¹:

1. **Sumac Soncco:** La pulpa tiene una aureola y su piel puede ser roja – guinda, pulpa amarilla – crema con rojo.
2. **Qeqorani:** Pulpa amarilla y morada.
3. **Leona:** Pulpa azulada, piel de color oscuro con trazas de color crema.
4. **Wencos:** Tubérculo alargado, de cáscara acero azulado y pulpa de color morado con un color secundario blanco.
5. **Peruanita:** De cáscara rojo con amarillo y pulpa amarilla.
6. **Limeña:** De cáscara y pulpa amarilla.
7. **Conda Huagallina:** Cáscara de color rojo con manchas amarillas y pulpa amarillo fuerte.
8. **Huayro:** Cáscara roja y centro amarillo encendido.
9. **Cacho de buey:** Cáscara rojo suave, de pulpa morada con manchas cremas.
10. **Amachi:** De piel negruzco con pulpa morada.
11. **Azul Sunqu:** De piel negruzco con pulpa morada y blanca.
12. **Caspas:** De piel negruzco con jaspes rojos y pulpa amarilla con anillo morado.
13. **Gaspar:** De cáscara morada con pulpa blanca.
14. **Yawar Wayku:** De cáscara roja con piel violeta
15. Otras variedades que se encuentren de acuerdo a la biodiversidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas.

Características	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños	Requisitos del PNAEQW
Color de piel y pulpa	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad	
Textura	Firme	
Forma	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad	
Aspecto	Superficie seca, exento de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: rancia y pudrición; libre de materias extrañas visibles (piedras u otros)	

¹ Fuente: Promperú / <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/natural-y-saludable--nuestras-papas-nativas>

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

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Materia seca	Desde 20% a 30%	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 3%	
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 3%	
Brotamiento	Máximo 2%	
Verdeamiento	Máximo 2%	
Pudrición seca	Máximo 1%	
Pudrición húmeda	Máximo 0%	
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 2%	
Mezclas varietales	Máximo 2%	
Peso (g)	Mínimo: 56 - Máximo: 509	
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0,25%	Requisito del PNAEQW

2.3 Características Microbiológicas.

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsas con agujeros	Polietileno (PE) o polipropileno (PP)	1,0 a 5,0 kg
	Mallas	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
Envase secundario	Bolsas con agujeros	Polietileno (PE)	Máximo 25,0 kg
	Mallas	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Jabas	Plástico de uso alimentario	

Referencia: La Papa nativas deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CXC 1-1969 Principios Generales de higiene de los alimentos". (Adoptado en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020.

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

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

Correcciones editoriales en 2011), "CXC 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010 (nuevo Anexo III para las hortalizas de hoja verde frescas), 2012 (nuevo Anexo IV para los melones), 2013 (nuevo Anexo para las bayas), 2017) y "CXC 44-1995 Código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas nativas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, calidad y variedad.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

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

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

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas se permite el uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por SENASA vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la boleta de venta o factura emitido por el productor agrícola², o liquidación de compra, que contemple un volumen mayor al requerido por entrega, a fin de acreditar la procedencia nacional de la materia prima (*).

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

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

b) Copia simple del certificado o constancia de productor agropecuario u otra denominación equivalente, otorgado por MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de papa nativa.

- Para papa nativa orgánica:
Copia simple de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por un Organismo de Certificación de la producción orgánica autorizado por el SENASA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

Los certificados o informes de inspección e informes de ensayo deben indicar la variedad de la papa nativa y estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

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

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



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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Papa seca
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Tubérculos Procesados
1.4 Descripción general	Es el producto obtenido a partir de papa, la cual es deshidratada o secada industrialmente (alimento de procesamiento industrial).

No deben ser usadas papas verdeadas o con defectos internos o externos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011.802:2017. Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos. 1ª Edición.
Sabor	Libre de sabores desagradables	
Color	Uniforme dependiendo de la variedad.	
Aspecto	Libre de materias extrañas al producto, libre de impurezas (materias extrañas: polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal)	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor a 14	NTP 011.802:2017. Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado, Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida útil

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


3.3 Rotulado

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

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1.1 Denominación técnica | Pescado salado y prensado, empaçado al vacío |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Productos de Origen Animal (POA) |
| 1.4 Descripción general | Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío con un tiempo de larga vida útil y que no requiera refrigeración. |

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

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

Especie	Presentación del contenido
"Anchoveta" <i>Engraulis ringens</i>	Entero
"Caballa" <i>Scomber japonicus</i> .	Entero
"Pejerrey" <i>Odontesthes regia regia</i>	Entero
"Camotillo" <i>Diplectrum conceptione</i>	Entero
"Paco" <i>Piaractus brachypomus</i>	Entero o Filete
"Gamitana" <i>Colossoma macropomum</i>	Entero o Filete
"Paiche" <i>Arapaima gigas</i>	Filete
"Trucha" <i>Oncorhynchus mykiss</i> .	Entero o Filete
"Doncella" <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Entero o Filete
"Dorado" <i>Salminus brasiliensis</i>	Entero, Filete

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PESCADO SALADO Y PRENSADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2022			Pág. 2 de 4

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto	NTP 204.003: 1988. (Revisada el 2010). Productos pesqueros salados. 1era Edición.
Color	Característico a cada especie, no deberán presentar manchas pardas (hongos) ni coloración rojiza (bacterias halófilas)	
Sabor	Característico a cada especie, exento de sabores extraños	Requisito del PNAEQW
Textura	Característico a cada especie, firme al tacto	
Contenido	Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros)	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Humedad (%)	Máximo 55	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)(*)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n = 9</td> <td>c = 2</td> <td>200</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	200	400	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE
	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA			TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)							
m		M										
n = 9	c = 2	200	400									
<p>a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y, b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y, c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm</p>												

(*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella spp.</i>	10	5	0	Ausencia/25g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

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

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	PESCADO SALADO Y PRENSADO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: POA-PP-2022			Pág. 3 de 4

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2. Vida útil

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

3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES
- Instrucciones para el uso

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo

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


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

a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 1 de 14

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Queque
1.2 Tipo de alimentos	Percible
1.3 Grupo de alimentos	Productos de panificación
1.4 Descripción general	Es el producto obtenido por la cocción de masa elaborada con harina de trigo fortificado o harina pastelera, harinas de granos andinos (quinua y/o kiwicha y/o cañihua), y/o harinas de leguminosas (tarwi y/o habas, entre otros), frutas y/u hortalizas, huevo fresco, aceite vegetal, con o sin mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, polvo de hornear, con o sin pasas, con o sin nueces, con o sin cocoa, con o sin chocolate, entre otros ingredientes, con o sin fortificación. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas. Ver formulación de los queques en el Anexo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto según su composición, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave	
Aspecto	Uniforme, exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.	

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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


Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Pirotin y bolsa	Papel Kraft y Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de queque.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022		Pág. 2 de 14

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento: 24 horas desde la fecha de producción.
- Se debe incluir el texto en negrita: **“De consumo inmediato en la Institución Educativa”**.

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS


4.1 Documentación Obligatoria

4.1.1 Para el establecimiento de producción:

- a) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto.

4.1.2 Para la materia prima e insumos (Industrializados):

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022		Pág. 3 de 14

- d) Copia simple de la boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

4.1.3 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

- a) En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedida por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.
- b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- c) Copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

4.1.4 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el Codex Alimentarius¹):

- a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- b) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.5 Para frutos secos²:

- a) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.6 Para el envase primario del Queque.

- a) Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación Obligatoria

4.2.1 Para la materia prima e insumos (Producto industrializado):

- a) Para mantequilla y fuente de hierro hemínico: se solicita la certificación obligatoria establecida según Especificaciones Técnicas del PNAEQW.
- b) Para otra materia prima o insumo: No aplica


4.2.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

- a) Huevo de gallina se evalúa según Especificaciones Técnicas del PNAEQW.

4.2.3 Para aditivos alimentarios (Autorizados por el Codex Alimentarius):

¹ Cumplir con el Decreto Supremo N° 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.

² Los frutos secos deben estar seleccionados y exentos de tierra, insectos y otras materias extrañas

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>QUEQUE</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347- 2022-MIDIS/PNAEQW- DE
CÓDIGO: PAN-QE-2022				Pág. 4 de 14

No aplica

4.2.4 Para frutos secos:

No aplica

4.2.5 Para el envase primario del Queque.


No aplica

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

5. ANEXO


FORMULACIÓN				
CÓDIGO	UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL QUEQUE	INSUMOS	PORCENTAJE
PAN-QE-001	AMAZONAS	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	92,59%
			Harina de quinua	7,41%
			Aceite vegetal	48,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	48,00%
			Azúcar rubia	35,00%
			Pasas morenas	13,00%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Polvo de hornear	4,00%
			Bicarbonato de sodio	3,00%
			Esencia de vainilla	1,00%
PAN-QE-002	AMAZONAS	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceite vegetal	50,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	50,00%
			Azúcar rubia	37,80%
			Pasas morenas	13,00%
			Leche entera en polvo	10,80%
			Polvo de hornear	4,00%
			Esencia de vainilla	1,00%
PAN-QE-003	ANCASH 1	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	83,33%
			Harina de plátano	16,67%
			Huevo fresco (sin cáscara)	70,00%

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

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>QUEQUE</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: PAN-QE-2022				Pág. 5 de 14


			Aceite vegetal	33,33%
			Azúcar rubia	33,33%
			Leche entera en polvo	5,83%
			Sal yodada	Mín. 0,17% - Máx. 0,25%
			Polvo de hornear	Mín. 2,25% - Máx. 2,33%
			Esencia de vainilla	0,33%
PAN-QE-004	ANCASH 1	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de kiwicha	9,09%
			Huevo fresco (sin cáscara)	75,73%
			Aceite vegetal	36,36%
			Azúcar rubia	36,36%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,09%
			Leche entera en polvo	4,09%
			Polvo de hornear	Mín. 2,65%- Máx. 2,75%
			Esencia de vainilla	0,36%
			Sal yodada	Mín. 0,1%- Máx. 0,2%
PAN-QE-005	ANCASH 1	QUEQUE CON TARWI Y PASAS	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de tarwi	9,09%
			Huevo fresco (sin cáscara)	54,55%
			Aceite vegetal	36,36%
			Azúcar rubia	34,55%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,09%
			Leche entera en polvo	9,09%
			Polvo de hornear	Mín. 2,45% - Máx. 2,65%
			Esencia de vainilla	0,36%
			Sal yodada	Mín. 0,18% - Máx. 0,27%
PAN-QE-006	ANCASH 2	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de kiwicha	10,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Mantequilla	35,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Leche entera en polvo	7,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 6 de 14


			Polvo de hornear	4,00%
			Sal yodada	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-QE-007	ANCASH 2	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	90,00%
			Harina de quinua	10,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Mantequilla	35,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	35,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	10,00%
			Leche entera en polvo	7,00%
			Polvo de hornear	4,00%
			Sal yodada	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-QE-008	CAJAMARCA 2	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	92,50%
			Harina de quinua	7,50%
			Aceite vegetal	37,50%
			Azúcar rubia	32,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	28,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12,50%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Polvo de hornear	3,75%
			Esencia de vainilla	1,25%
PAN-QE-009	CAJAMARCA 2	QUEQUE CON QUINUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	92,00%
			Harina de quinua	8,00%
			Aceite vegetal	45,00%
			Azúcar rubia	70,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	51,50%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12,50%
			Leche evaporada entera	52,50%
			Polvo de hornear	2,50%
			Esencia de vainilla	2,50%
PAN-QE-010	CAJAMARCA 2	QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	92,00%
			Harina de kiwicha	8,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 7 de 14


			Azúcar rubia	70,00%
			Leche evaporada entera	52,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	51,50%
			Aceite vegetal	40,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	12,50%
			Polvo de hornear	2,50%
			Esencia de vainilla	2,50%
PAN-QE-011	HUÁNUCO	QUEQUE CON LÚCUMA	Harina de trigo fortificada	88,50%
			Harina de lúcuma	11,50%
			Huevo fresco (sin cáscara)	42,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Mantequilla	25,00%
			Aceite vegetal	15,00%
			Leche entera en polvo	5,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	8,00%
			Polvo de hornear	Mín. 0,50%-Máx. 3,00%
PAN-QE-012	HUÁNUCO	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	87,00%
			Harina de plátano	13,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Aceite vegetal	30,00%
			Leche entera en polvo	6,50%
			Polvo de hornear	Mín. 1,00%-Máx. 3,00%
			Sal yodada	Mín. 0,80%-Máx. 1,20%
			Esencia de vainilla	Mín. 0,40%-Máx. 1,20%
PAN-QE-013	HUÁNUCO	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceite vegetal	48,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,00%
			Azúcar rubia	37,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	13,00%
			Leche entera en polvo	10,00%
			Polvo de hornear	Mín. 2,00%-Máx. 4,00%
			Esencia de vainilla	Mín. 0,80%-Máx. 1,20%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 8 de 14


PAN-QE-014	HUÁNUCO	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	89,29%
			Harina de quinua	10,71%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Aceite vegetal	25,00%
			Mantequilla	15,00%
			Pasas morenas	14,00%
			Leche entera en polvo	4,00%
			Polvo de hornear	2,00%
			Sal yodada	Mín. 0,80%-Máx. 1,20%
			Esencia de vainilla	Mín. 0,80%-Máx. 1,20%
PAN-QE-015	ICA	QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de kiwicha	9,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	32,00%
			Aceite vegetal	18,00%
			Mantequilla	20,00%
			Pasas morenas	10,00%
			Leche entera en polvo	3,00%
			Polvo de hornear	Máx. 2,50%
			Esencia de vainilla	Máx. 1,00%
			Sal yodada	Máx. 1,00%
PAN-QE-016	ICA	QUEQUE CON QUINUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	90,91%
			Harina de quinua	9,09%
			Azúcar rubia	36,36%
			Huevo fresco (sin cáscara)	31,82%
			Aceite vegetal	18,18%
			Mantequilla	20,00%
			Pasas morenas	9,00%
			Leche entera en polvo	3,00%
			Polvo de hornear	2,27%
			Esencia de vainilla	0,91%
			Sal yodada	0,91%
	LA LIBERTAD		Harina pastelera	100,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 9 de 14


PAN-QE-017		QUEQUE CON VAINILLA	Aceite vegetal	50,00%
			Azúcar rubia	38,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	36,00%
			Pasas morenas	13,00%
			Leche entera en polvo	3,00%
			Polvo de hornear	2,00%
			Esencia de vainilla	0,20%
PAN-QE-018	LA LIBERTAD	QUEQUE CON QUINUA	Harina pastelera	93,00%
			Harina de quinua	7,00%
			Aceite vegetal	45,00%
			Azúcar rubia	39,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	37,00%
			Pasas morenas	11,80%
			Leche entera en polvo	3,00%
			Polvo de hornear	1,70%
			Emulsificante	1,18%
			Esencia de vainilla	0,17%
PAN-QE-019	LA LIBERTAD	QUEQUE CON QUINUA, PLÁTANO Y LECHE	Harina pastelera	90,00%
			Harina de plátano	5,00%
			Harina de quinua	5,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	37,00%
			Manteca vegetal	23,00%
			Mantequilla	9,00%
			Azúcar rubia	45,00%
			Aceite vegetal	5,00%
			Pasas morenas	5,00%
			Polvo de hornear	4,00%
			Leche entera en polvo	2,00%
			emulsificante	1,50%
			Esencia de vainilla	0,50%
Sal yodada	0,20%			
PAN-QE-020	LAMBAYEQUE	QUEQUE CON QUINUA FORTIFICADA	Harina de trigo fortificada	88,90%
			Harina de quinua extruída fortificada	11,10%
			Azúcar rubia	50,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 10 de 14


			Huevo fresco (sin cáscara)	38,00%
			Mantequilla	25,00%
			Aceite vegetal	25,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	5,60%
			Polvo de hornear	3,00%
			Leche evaporada entera	2,20%
			Bicarbonato de sodio	1,00%
			Esencia de vainilla	0,20%
PAN-QE-021	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceite vegetal	Mín. 40,0% - Máx. 50,0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,00%
			Azúcar rubia	Mín. 30,00% - Máx. 40,00%
			Pasas morenas	13,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Polvo de hornear	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Esencia de vainilla	1,00%
PAN-QE-022	LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de quinua	9,00%
			Aceite vegetal	Mín. 40,0% - Máx. 50,0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	45,00%
			Azúcar rubia	Mín. 40,0% - Máx. 45,0%
			Pasas morenas	13,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Polvo de hornear	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
Esencia de vainilla	1,00%			
PAN-QE-023	MOQUEGUA	QUEQUE CON QUINUA	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de quinua	9,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	30,00%
			Aceite vegetal	27,00%
			Mantequilla	13,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,00%
			Leche entera en polvo	2,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 11 de 14


			Polvo de hornear	1,80%
			Sal yodada	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-QE-024	MOQUEGUA	QUEQUE CON KIWICHA	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de kiwicha	9,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	30,00%
			Aceite vegetal	27,00%
			Mantequilla	13,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	9,00%
			Leche entera en polvo	2,00%
			Polvo de hornear	1,80%
			Sal yodada	1,00%
PAN-QE-025	MOQUEGUA	QUEQUE CON MACA	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de maca	9,00%
			Azúcar rubia	37,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	31,00%
			Aceite vegetal	28,00%
			Mantequilla	13,00%
			Pecanas	3,00%
			Cocoa	3,00%
			Leche entera en polvo	2,00%
			Polvo de hornear	1,80%
			Sal yodada	1,00%
			Esencia de vainilla	0,30%
PAN-QE-026	MOQUEGUA	QUEQUE CON API	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de maíz morado	9,00%
			Azúcar rubia	36,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	31,00%
			Aceite vegetal	27,00%
			Mantequilla	13,00%
			Pecanas	3,00%
			Leche entera en polvo	2,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 12 de 14


			Polvo de hornear	1,80%
			Sal yodada	1,00%
PAN-QE-027	MOQUEGUA	QUEQUE CON CAÑIHUA	Harina de trigo fortificada	91,00%
			Harina de cañihua	9,00%
			Azúcar rubia	37,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	28,00%
			Aceite vegetal	27,00%
			Mantequilla	13,00%
			Leche entera en polvo	1,50%
			Pecanas	3,00%
			Polvo de hornear	1,80%
			Sal yodada	1,00%
PAN-QE-028	PUNO	QUEQUE ANDINO	Harina de trigo fortificada	80,00%
			Harina de cañihua	10,00%
			Harina de maíz	10,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,00%
			Mantequilla	23,33%
			Aceite vegetal	13,33%
			Pasas morenas	12,00%
			Leche entera en polvo	4,00%
			Polvo de hornear	2,00%
PAN-QE-029	PUNO	QUEQUE CON CAÑIHUA Y PASAS	Harina de trigo fortificada	85,23%
			Harina de cañihua	14,77%
			Azúcar rubia	40,27%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,27%
			Mantequilla	23,49%
			Aceite vegetal	13,42%
			Pasas morenas	12,08%
			Leche entera en polvo	4,03%
			Polvo de hornear	2,01%
			Esencia de vainilla	0,54%
	PUNO		Harina de trigo fortificada	85,23%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 13 de 14

PAN-QE-030		QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE	Harina de quinua	14,77%
			Huevo fresco (sin cáscara)	40,27%
			Azúcar rubia	40,27%
			Mantequilla	23,49%
			Aceite vegetal	13,42%
			Chocolate cobertura (Chips)	7,38%
			Leche entera en polvo	4,03%
			Polvo de hornear	2,01%
			Esencia de vainilla	0,54%
PAN-QE-031	SAN MARTÍN	QUEQUE CON VAINILLA	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Aceite vegetal	Mín. 45,0% - Máx. 55,0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	Mín. 38,0% - Máx. 42,0%
			Azúcar rubia	Mín. 35,0% - Máx. 40,0%
			Leche entera en polvo	Mín. 10,0% - Máx. 12,0%
			Polvo de hornear	Mín. 1,0% - Máx. 2,0%
			Esencia de vainilla	0.20%
PAN-QE-032	SAN MARTÍN	QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de trigo fortificada	87.00%
			Harina de plátano	13.00%
			Aceite vegetal	Mín. 40,0% - Máx. 50,0%
			Huevo fresco (sin cáscara)	Mín. 34,0% - Máx. 38,0%
			Azúcar rubia	Mín. 30,0% - Máx. 35,0%
			Leche entera en polvo	Mín. 6,0% - Máx. 10,0%
			Polvo de hornear	Mín. 1,0% - Máx. 3,0%
PAN-QE-033	TUMBES	QUEQUE CON CACAO	Harina de trigo fortificada	100,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	55,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Aceite vegetal	30,00%
			Pasas morenas (chicas o picadas)	15,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Polvo de cacao	10,00%
			Polvo de hornear	3,00%
			Sal yodada	Mín. 0,1% - Máx. 1,0%
	TUMBES		Harina de trigo fortificada	90,00%

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	QUEQUE			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: PAN-QE-2022			Pág. 14 de 14	

PAN-QE-034		QUEQUE CON PLÁTANO	Harina de plátano	10,00%
			Huevo fresco (sin cáscara)	55,00%
			Aceite vegetal	45,00%
			Azúcar rubia	40,00%
			Leche entera en polvo	12,00%
			Polvo de hornear	3,00%
			Pasas morenas	12,00%
			Sal yodada	Mín. 0,10% - Máx.1,00%

Nota Adicional:

La formulación esta expresada en base seca y la cantidad de agua a agregar es variable según el tipo de harina.

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Quesos Madurados
1.2 Tipo de alimentos	Percible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es el producto obtenido a partir de leche pasteurizada, el mismo que después de su fabricación se mantiene durante cierto tiempo en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácteos específicos (bacterias o mohos).</p> <p>Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2 °C y 8 °C, hasta su consumo.</p> <p>La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños	NTP 202.194:2020. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.
Color	De acuerdo al tipo de queso madurado	
Textura	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas	

2.2 Características Físico Químicas

Tipo de quesos	Grasa en extracto seco (mínimo) ⁽¹⁾ (%)	Extracto seco ⁽²⁾ (%)
Paria	45	Mín. 52
Cuartirolo y queso cremoso	45	Mín. 45
Andino	45	Mín. 43
Edam	30	47 - 62
Danbo	20	41 - 57
Tilsit	30	49 - 61
Gouda	30	40 - 62
Port salut/Saint Paulin	40	44 - 54
Provolone	45	51 - 60
Cheddar	22	49 - 66
Gruyere	45	Mín. 62
Emmental	45	60 - 67
Extra duro para rallar o Parmesano	32	Mín. 64

Versión N° 02	QUESOS MADURADOS	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: LAC- QU-2022	Pág. 2 de 4

Brie	40	42 - 51
Camembert	30	38 - 48
Queso azul	45	Mín. 45

Método de ensayo:

(1) ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]

(2) ISO 5534: 2004 [IDF 004:2004]

Fuente: NTP 202.194:2020. Leche y productos lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^2	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio I.9. Quesos madurados (camembert, brie, roquefort, gorgonzola, cuartirolo, cajamarca, tilsit, andino, majes, characato, sabandía, dambo, gouda, edam, paria, emmental, gruyere, cheddar, provolone, amazónico, parmesano, otros).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa o envoltura (*)	Polietileno (PE)
Envase secundario (opcional)	Caja	Cartón corrugado
	Bolsa	Polietileno (PE)
	Jaba plástica	Polipropileno (PP) o Polietileno de alta densidad (HDPE)

(*) Envasado al vacío

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físicoquímico

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

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

inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Sal de consumo humano (de mesa o de cocina)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Sal
1.4 Descripción general	<p>Es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria.</p> <p>Sal de mesa. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de gránulo fino y uniforme, con o sin adición de antihumectantes.</p> <p>Sal de cocina. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de gránulo grueso, con o sin adición de antihumectantes.</p> <p>La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”).</p> <p>La sal debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA, RM N° 0131-85-SA-DVM.</p>

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Aspecto	Granuloso, firme, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles	Granuloso, grueso, libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Color	Blanco	Blanco	
Olor	Inodoro	Inodoro	
Sabor	Salado característico	Salado característico	

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

2.2. Características Físico Químicas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Humedad %, máxima	0,5 %	0,5 %	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Pureza %, mínimo	99,1 %	99,1 %	
Granulometría: deberá pasar:			
Tamiz ITINTEC 2.00 mm (N° 10) Mín.		75 %	
Tamiz ITINTEC 595 µm (N° 30) Mín.	80 %		
Tamiz ITINTEC 177µm (N° 80) Máx.	20 %	30 %	
Sustancias Impermeabilizantes tot. agregadas %, Máx.	1,0 %	1,0 %	
Impurezas:			
Impurezas insolubles en agua, Máx.	0, 10 %	0, 15 %	
Sulfato (SO ₄), Máx.	0,3 %	0,4 %	
Calcio (Ca ⁺⁺), Máx	0,15 %	0,2 %	
Magnesio (Mg ⁺⁺), Máx.	0,15 %	0,2 %	
Plomo (Pb), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg	
Cadmio (Cd), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg	
Cobre (Cu), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg	
Arsénico (As), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg	
Mercurio (Hg), Máx	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	
Hierro (Fe), Máx.	10 mg/kg	10 mg/kg	
Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	Exenta	
Boratos	Exenta	Exenta	

Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, son referidos y estarán dados en base seca

Fortificación con micronutrientes

Micronutriente	Fuente	Contenido de Yodo y Flúor en sal	Método de Adición
Yodo	Yodato de Potasio (KIO ₃)	30 a 40 ppm (o mg/kg de sal) *	Vía Húmeda
Flúor	Fluoruro de Potasio (KF)	200 a 250 ppm (o mg/kg de sal) **	Vía Húmeda

(*). Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA.

(**) Decreto Supremo N° 015-84-SA.

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	<h1>SAL DE CONSUMO HUMANO</h1>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
CÓDIGO: SAL-SA-2022				Pág. 3 de 4

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Bolsa de polietileno y/o de polipropileno	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Según lo establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno	
Embalaje (opcional) (*)	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida Útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, y la NTP 209.015:2006. SAL PARA CONSUMO HUMANO, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o marca del producto
- Clasificación (Sal de mesa, Sal de cocina)
- El contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal o mg/kg de sal
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- En el caso de producto importado: nombre o razón social y dirección del importador
- Contenido neto
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico**

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	SÉMOLA DE CEREALES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR- SC-2022			Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, rancios, entre otros	Requisito del PNAEQW
Aspecto	Granulado, sin grumos, exento de materias extrañas, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios	

2.2 Características Físico Químicas

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

2.3 Características Microbiológicas

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

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno	
	sacos	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

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

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

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

- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

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

- Análisis Microbiológico

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

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

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 02	TRIGO			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000347-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: CEG-TR-2022			Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Trigo
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Cereales en grano
1.4 Descripción general	Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños	
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5		NTP 205.009:2014 (Revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos
Grado	3	2	
Variedades contrastantes (%) máx.	10	6	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4	
Impureza (%) máx.	3	2	
Granos dañados totales (%) máx.	6	4	
Granos panza blanca (%) máx.	20	15	
Pigmentos (ppm) mín.	4	5	
Granos vítreos (%) mín.	40	60	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Snack de Productos Naturales
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Frutos y Semillas
1.4 Descripción general	Pequeña cantidad de alimento compuesto por semillas oleaginosas (maní tostado, sachá inchi tostado entre otros) y/o frutos secos (sin cáscara) y/o frutas desecadas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras) y/o maíz tostado, con o sin adición de sal.
Ver denominaciones Individuales en el anexo.	

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios, astringentes y amargos	
Aspecto	Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, tierra, arenilla u otras materias extrañas ajenas al producto	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%) (maní con pasas, y mezclas similares)	Máximo 18	NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX STAN 67-1981. Enmienda 2019
Humedad (%) (maíz tostado)	Máximo 10	NTP 205.083: 2019. Maíz amiláceo. Maíz cancha. Requisitos.
Grasa total (%) (maíz tostado)	Mínimo 2,5	
Proteínas (%) (maíz tostado)	Mínimo 6,5	
Humedad (g/100g) (maní y/o sachá inchi)	No mayor a 3	NTP 151.403: 2018. SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS. Bocaditos salados y al natural. Requisitos.
Grasa (g/100g) (maní y/o sachá inchi)	No menor de 43	
Proteína (g/100g) (maní y/o sachá inchi)	No menor a 26	
Índice de acidez (expresado en ácido oleico) (g/100g) (*)	No mayor a 2	

(*) Aplica para todos a excepción de las frutas desecadas.

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

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.5 Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada	Mín. 0,018 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

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

4.2 Certificación Obligatoria

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

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

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

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

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo

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

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

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

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

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO*
FYS-FS -01-2022	MANÍ TOSTADO
FYS-FS -02-2022	MANÍ CON PASAS
FYS-FS -03-2022	MIX DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS
FYS-FS -04-2022	MIX DE FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y MANÍ TOSTADO
FYS-FS- 05-2022	MAÍZ TOSTADO
FYS-FS- 06-2022	SACHA INCHI TOSTADO

(*) El nombre comercial puede variar de acuerdo a la materia prima y a lo establecido en el Registro Sanitario.